

Pays d'Oc

MONT SÉGONNE VIOGNIER



Cépage : Viognier.

Rendement : 60hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire

Vinification : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines, mise en bouteille précoce pour piéger le maximum d'arômes.

Dégustation : Nez fin et délicat de fruits avec une pointe d'abricot sec. La bouche est ronde, tout en douceur.

Température de service : 12°

Accompagnement : Apéritif et tapas.

Garde : 2 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles