



Les Porteurs d'eau - Viognier

Gourmandise, abricot



IGP Pays d'Oc / Millésime 2023



Cépage :
100% Viognier



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.

Vinification :



Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lies fines avec batonnage régulier des lies pendant 2 mois puis soutirages et assemblages.

Dégustation :



Robe jaune or

Notes florales et d'abricot, de fruits mûrs à chair blanche

Bouche fraîche, tout en restant gourmande et fruitée

Accords mets & vins :



A déguster entre 12°C et 14°C

Accompagnera très bien les apéritifs, un poisson en sauce ou alors un dessert fruité