



Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP, Château La Verrerie

Le domaine provençal de Charles Heidsieck

Description:

Accompagner les vignes sans les contrôler: au Château la Verrerie, Valentine Tardieu-Vitali obéit à son credo dans le but de permettre au terroir de s'exprimer le mieux possible. En accord avec la nature, elle célèbre les valeurs du passé et les assortit avec celles du futur.

Profil aromatique:

Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. Nez délicatement envoûtant de coing et de melon, de poires vanillées et de fleurs d'oranger. Palais harmonieux et d'une délicate onctuosité, jus de poire frais et à nouveau de jolies notes de melon, sur des nuances exotiques et de pâte d'amande, crémeux et tendre, mais d'une agréable fraîcheur, il développe continuellement de nouvelles facettes jusqu'en finale.

Va bien avec:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Château La Verrerie
Fabrication:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	100% Viognier
N° article:	1171925

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP
Château La Verrerie

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Viognier
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.