



2020 Viognier Hautes Collines

Vaucluse IGP, Château La Verrerie (Bio)

Du 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.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Gelée de coing et pêche dans le nez fruité et subtilement exotique aux notes de fleurs de poirier. Palais tendre et crémeux, d'un agréable équilibre entre la douceur du fruit et la fraîcheur vivifiante, sur des arômes de fruits jaunes et une discrète note de miel d'acacia. A la fois délicat et généreux.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château La Verrerie
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	1171920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Vaucluse IGP

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés