



## 2022 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 associe à celles du futur.

**Note de dégustation:**

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.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Château La Verrerie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Viognier
<b>Référence:</b>	1171922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Viognier Hautes Collines**

Méditerranée IGP  
Château La Verrerie

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Viognier
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés