



# VIOGNIER

## PRESTIGE COLLECTION



**Appellation:** IGP Pays d'OC 2021

**Cépage:** 100% Viognier.

**Alc./Vol.:** 13%

**Sol:** Les vignes, près de la ville de Béziers, sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimentent la vigne durant la saison sèche.

**Age des vignes:** 30 ans.

**Vinification:** Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux. Contrôle des températures de fermentation. Élevage sur lies fines. Limitation des ajouts de sulfites.

**Couleur:** La robe est jaune clair aux reflets verts

**Nez:** Le nez développe des arômes de pêche de vigne et de fleurs jaune

**Dégustation:** L'attaque est suave, suivie de poires et d'amandes douces. La finale laisse une sensation épicée et iodée.

**Conseils de service :** Il est conseillé de le servir à une température comprise entre 8 et 10°C.

**Conservation :** 3 ans.

**Mets et vins :** Les asperges : un accord inégalé à ne surtout pas manquer pour savourer le viognier. Les fruits de mer avec des arômes : poisson, huître, homard et même les plats comme le sushi. Les fromages de chèvre en apéritif ou en fin de repas. Sans oublier le dessert où vous pouvez servir du viognier avec les galettes aux amandes.



### French Bouledogue, une icône française dans tous ces états !

A la fois arrogant, têtu, festif, élégant et mignon, le French Bouledogue vous fait découvrir une large collection de vins plaisir.



**Wines & Brands**  
contact@winesandbrands.com  
257, allée du Mas Nègre  
34970 LATTES  
France