

# Signature Sommelier Chardonnay Viognier

<b><u>Appellation:</u></b>	IGP Cité de Carcassonne
<b><u>Cépage:</u></b>	40 % Viognier / 60 % Chardonnay.
<b><u>Alc./Vol.:</u></b>	13,5 %
<b><u>Sol:</u></b>	Issu de nos meilleurs coteaux argilo-calcaires, les vignes de 25 ans sont soumises à la double influence atlantique et méditerranéenne.
<b><u>Age des vignes:</u></b>	30 ans.
<b><u>Vinification:</u></b>	Pressurage direct, débourage à froid. Le Viognier fermente et fait sa fermentation malolactique en barriques d'un vin. Elevage 5 mois sur lies fines.
<b><u>Couleur:</u></b>	La robe est jaune clair.
<b><u>Nez:</u></b>	Au nez, la poire est mise en avant aux côtés de notes plus végétales de tilleul.
<b><u>Dégustation:</u></b>	En bouche, le Viognier apporte de la structure et de la rondeur, tandis que le Chardonnay apporte de la fraîcheur.
<b><u>Conseils de service :</u></b>	La température idéale pour les blancs expressifs se situe entre 9 et 11 degrés.
<b><u>Conservation :</u></b>	3 ans.
<b><u>Mets et vins :</u></b>	Ce blanc, est, tout à fait, désigné pour s'accorder avec des salades, des viandes blanches et des poissons. C'est aussi le compagnon idéal des fromages de caractères.



## Signature Sommelier – une expérience unique !

Notre engagement d'excellence a donné naissance à la création de la collection Signature Sommelier. Une collection, qui met en avant les meilleurs Sommeliers du monde et leur savoir-faire. Cette sélection Gourmet du Sommelier Fabrice Sommier est le fruit d'un partenariat de longue durée avec notre maison viticole.