



French Bouledogue Chardonnay Viognier



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



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