

VIOGNIER D'AUTREFOIS

DÉGUSTATION

La robe, dotée d'une couleur dorée est limpide et brillante. Au nez, les arômes de fruits jaunes (abricots, pêche, ananas) ainsi que des notes d'agrumes s'expriment. En bouche l'attaque est ronde et sèche offrant les arômes de fruits jaunes identifiés au nez. Final assez puissant et frais.

ACCORDS METS-VINS

A déguster à l'apéritif ou avec des poissons en sauce. Le viognier se marie également avec des asperges ou noix de Saint Jacques grillés.

TYPE	IGP Pays d'Oc
CÉPAGE(S)	100% Viognier
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C à 12°C
POTENTIEL DE GARDE	2 à 3 ans
COULEUR	Blancs



Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Vb>

> ou flashez le QR Code

