Viognier

Vin de France

| 2016 |

BLANC

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Le viognier, cultivé historiquement dans le nord de la Vallée du Rhône avait presque totalement disparu après la crise du phylloxéra. Les vignerons ont beaucoup œuvré pour qu'il retrouve ses lettres de noblesse.

Viognier 100 %

La production représente seulement 2650 bouteilles.

À LA VIGNE

Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées pour leur exposition. Vendanges manuelles.

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage très doux. La vinification et l'élevage se font pour partie en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnages réguliers afin d'apporter de la richesse et de la complexité.

Jaune doré

Nez très fin aux arômes de fruits jaunes (pêche, abricot), notes beurrées

Bouche onctueuse sur des notes de pêche de vigne avec une pointe minérale

Température de service : 10°C.
Parfait accord à : l'apéritif, une sole meunière, des poissons de rivière, St Jacques juste saisies.
Temps de conservation: 6 ans.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr

agamy

Bouteille de 75 cl—Nos vins contiennent des sulfites. ' Produit déconseillé pour les femmes enceintes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.