

Viognier

Vin de France, Blanc



Terroir argilo-siliceux



Agriculture conventionnelle



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures. Début de la vinification en cuves inox.



A mi-fermentation, élevage en fûts pendant 9 mois avec bâtonnages réguliers.



Viognier 100 %



Robe jaune doré. Arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) et notes beurrées. Bouche gourmande sur des notes de pêche de vigne, avec une pointe minérale. Ensemble équilibré. En vieillissant, des arômes de miel se développent.



Service : 9 °C



Potentiel de garde : 5 ans



Accords parfaits :

Apéritif, Saint-Jacques, sole meunière, suprême de volaille grillée.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 836	3 454 100 364 659	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	