Viognier d'Automne

Vin de France, Blanc

Terroir de roches métamorphiques

Agriculture conventionnelle. Récolte tardive, vendanges manuelles.

Les raisins sont pressés dès leur arrivée à la cave afin d'obtenir une couleur claire et délicate. Le millésime, récolté plus tardivement, nous a permis de travailler cette cuvée en liquoreux.

Élevage en cuves inox

Viognier 100 %

Arômes délicats de fruits à chair blanche (pèche) sublimés par une note florale. Des notes de miel et d'abricot se développeront au fil des mois.

Service : 9 °C

Potentiel de garde : 2 ans

Accords parfaits :
Apéritif, foie gras, fromages persillés, tarte au citron.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl			575 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

agamy

AGAMY - La Martinière, 69210 BULLY
Tel. 0437555010 - contact@agamy.fr - www.agamy.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

agamy.fr
agamy_fr
agamy