

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

