

Domaine de Preignes-le-Neuf, Languedoc-Roussillon, France

Viognier 2023

IGP Coteaux de Béziers



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Viognier



Terroir

Terrasses de cailloutis villafranchiens
Sol argilo-calcaire



Viticulture

Lutte raisonnée (certification Terra Vitis)
Rendement de 40 hl / ha



Vinification

Egrappage systématique
Pressurage pneumatique avec séparation des presses
Fermentation à basses températures



Service

10 à 12° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Apéritif
Poissons en sauce
Sushi et cuisine asiatique (sucré-salé)
Plats à base de curry
Dessert



Dégustation

D'une belle robe jaune paille aux reflets verts clairs, ce monocépage révèle un beau nez pêche et d'abricot mûrs avec des notes florales et légèrement anisées; une belle aromatique qui caractérise le Viognier. C'est un vin avec une belle rondeur et fraîcheur en bouche.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE