



# Domaine La Bastide

## Viognier

Aude - Blanc 2017

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Appellation :** Aude

**Cuvée :** Viognier

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2017

**Cépages :** Viognier (100%)

**Alcool :** 12,5 %

**Contenance :** 75 cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Pressurage direct, Eraflage.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Bâtonnage régulier.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, pâle, reflets verts.

**NEZ :** Aromatique, élégant, arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, légers arômes de citron.

**BOUCHE :** Grasse, notes d'agrumes, notes de citron.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches en sauce

Powered by **Plugwine**

