Héritage Viognier, IGP d’Oc Bio "An 940" Gérard Bertrand



Ce Viognier bio révèle toute la richesse aromatique du cépage : fruits jaunes, fleurs et épices douces. Une cuvée solaire et généreuse, typique du sud de la France.

Origine: Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires bien drainés, sous climat méditerranéen. L’exposition sud favorise la concentration des arômes.

Encépagement: 100% viognier

Vinification: Pressurage direct, fermentation à 16°C en cuves inox. Élevage sur lies pendant 4 mois pour plus de rondeur.

Dégustation: Robe dorée lumineuse. Nez expressif d’abricot, de pêche et de fleur d’oranger. Bouche ronde, finale longue et légèrement épicée.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec un poulet à la crème, un curry doux ou une salade de crevettes. Ce blanc aromatique accompagne les plats belges exotiques et crémeux.

- Poissons fumés (saumon, elbot, anguille)
- ...