

Gamme Rencontre

Le Viognier 2020

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Viognier 100%

- **Vignoble**

Le cépage « viognier » se révèle parfaitement adapté à notre terroir. Les vignes, âgées d'une dizaine d'années, sont conduites en taille courte et palissées suffisamment hautes pour puiser toute l'énergie du soleil. Les vendanges sont réalisées fin septembre.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur. Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle. La fermentation maîtrisée entre 12 et 14 °C durant 3 semaines permet le respect du potentiel aromatique. En cours de fermentation, le vin est refroidi afin de garder un peu de sucre, pour le plaisir d'un vin demi-sec.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : Jaune or, scintillante.

Nez : Révèle un bouquet mur et puissant de pêche, de coing, d'abricot et d'agrumes confits.

Bouche : Volumineuse, dotée d'une agréable sucrosité, tout en gardant une belle fraîcheur. Une cuvée qui sort du lot par sa longueur aromatique.

- **Vin Bio**

Vin bio, certifié par ECOCERT

- **Accords mets et vins**

Apéritif, foie gras, noix de St Jacques, plats exotiques, sucrés-salés, fromage et desserts.

A servir entre 10 et 12 °



Cause – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron