

Pays d'Oc Viognier

2024

"Robe jaune pâle aux reflets dorés. Un Viognier au nez expressif et floral (chèvrefeuille). Une bouche relevée aux notes d'abricots et poire williams avec une touche saline qui apporte fraîcheur et longueur. En finale, une subtile note de pamplemousse rose et de boisé complètent élégamment la palette aromatique. (Dégustation novembre 2025)"



Millésime

Le millésime 2024 en Languedoc-Roussillon se caractérise par des vendanges étalées, reflet de la diversité des terroirs et des maturités. Les premières récoltes montrent des profils aromatiques intenses et une belle fraîcheur, gages d'équilibre. Les vins rouges présentent déjà de belles couleurs et une structure tout en douceur. Les blancs affichent une maturité maîtrisée, offrant précision et harmonie. Un millésime alliant finesse, expression aromatique et équilibre.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles sélectionnées dans l'Hérault, dans le secteur de Roujan, au centre du département sur différents types de sols : sols argilo-calcaires, sols en semi-côteaux et sols composés d'éléments basaltiques; une particularité de ce secteur qui apporte minéralité et complexité à l'ensemble.

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid 12h, fermentation à 14-16°C, puis élevage sur lies fines pendant environ 2 mois.
Élevage en cuve avant mise en bouteille.
Date de mise en bouteille : 19 novembre 2025

Accords & Service

En apéritif bien sûr ! Mais aussi un Risotto aux fruits de mer, des noix de saint-Jacques poêlées avec une fondue de poireau.
Servir bien frais entre 8 et 12°C environ.
Optimum de dégustation : 2025 – 2030