

Pays d'Oc Viognier

2025

"Robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez très séducteur, frais et expressif sur des arômes fruités (poire au sirop) et floraux (chèvrefeuille, fleur de sureau). Une bouche souple et fraîche, aux saveurs d'abricot sec accompagnées de subtiles notes toastées et d'amande amère. En finale, une touche saline apporte une belle longueur. (Dégustation avril 2026)"



Millésime

Le millésime 2025 en Languedoc-Roussillon a été marqué par un hiver humide suivi d'un printemps lumineux et d'un été chaud, tempéré par des brises marines. La vigne a profité d'une maturation régulière, avec des vendanges légèrement précoces et d'une grande homogénéité. Les rouges affichent une belle densité, des tanins mûrs et une fraîcheur structurante. Les blancs se distinguent par leur tension et une salinité subtile. Un millésime harmonieux, expressif et équilibré.

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 : 16 avril 2026.

Accords & Service

En apéritif bien sûr ! Mais aussi des noix de saint-Jacques poêlées avec une fondue de poireau, une escalope de veau crème champignon de Paris, un comté fruité ou une tarte amandine abricot.
Servir bien frais entre 8 et 12°C environ.
Optimum de dégustation : 2026 – 2030