GABRIEL

Pays d'Oc Viognier

2021

"Une belle robe jaune d'or aux reflets verts. Le nez est intense et complexe aux arômes d'agrumes et d'abricot sec. L'attaque en bouche est harmonieuse entre fraîcheur et rondeur. Belle longueur."

Cépage(s)

100% Viognier

Vinification

Dès réception en cave, les raisins sont placés en macération dans des pressoirs puis débourbés. La fermentation est réalisée à basse température (13-15°C) afin de protéger les arômes délicats. Le vin est élevé en cuve sans fermentation malolactique avant d'être embouteillé. VIN VEGAN.

Accords & Service

Idéal surtout à l'apéritif, avec un tajine de lotte... et bien d'autres accords !
A déguster frais entre 11 et 13°C.