

CAMPUGET 1753

VIOGNIER

IGP Gard

Cépage : 100% Viognier

Vinification : Récolté à pleine maturité le Viognier passe directement en pressoir. Les jus sont refroidis et mis en cuve pour débourbage. Une fois clair, le jus est partiellement entonné pour la fermentation dans les fûts. Une partie est élevée en barrique et une autre en cuve pour ensuite être assemblés.



Ce 100% Viognier séduit par sa richesse aromatique et sa douceur ronde en bouche. Ce vin élevé en fûts de chêne révèle des arômes de marmelade d'agrumes, d'abricot et de pêche blanche et de chèvrefeuille, avec de subtiles notes boisées.

Son équilibre entre fraîcheur et richesse en fait un vin particulièrement agréable, avec une belle longueur en bouche.

Vieillessement : boire dès son plus jeune âge et jusqu'à 2 ans.

Accords mets et vins : Il sera parfait avec des fruits, des viandes blanches ou encore des poissons grillés.