

# IL N'EST PAS TROP TARD

*Vin de France*

**Cépage** : 100% Viognier vendangé tardivement (3 semaines de sur maturité)

**Vinification** : La conduite de la fermentation en cuve inox se fait à température froide (14°C). Le jus est ensuite glacé pour arrêter définitivement la fermentation afin de préserver un équilibre d'acidité et de sucre naturel.



« Il n'est pas trop tard », un vin blanc généreux et gourmand. Sa robe dorée éclatante et ses arômes complexes de praline et de fruits à coque séduisent dès le premier contact. En bouche, il offre une rondeur et une douceur inégalées, avec des saveurs de fruits liquoreux, une belle acidité accompagnant une longue finale respectant la typicité du Viognier.

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

**Accords mets et vins** : A déguster avec du foie gras, des fromages à pâtes persillées, mais aussi des salades de fruits en été.