

# LA SOMMELIERE

## BLANC

*IGP Gard*

**Cépage :** 100% Viognier

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Pressurage effectué en douceur à l'aide d'un pressoir pneumatique. La fermentation se fait en barrique neuve et s'ensuit un élevage de 7 mois, dans les mêmes barriques.



Sa couleur est jaune pâle avec des reflets dorés. Son nez, très aromatique, exhale avec finesse des senteurs de fleurs, de fruits à chair blanche et de quelques notes fumées. En bouche, il est caractérisé par une très belle fraîcheur, un équilibre digne des plus grands. Arôme d'abricots frais et de chèvrefeuille, tout en élégance et finesse.

**Vieillessement :** C'est un vin qui peut se découvrir jeune, idéalement après un carafage, mais qui gagnera à être oublié quelques années en cave, pour gagner en complexité.

**Accords mets et vins :** Cette cuvée sera parfaite avec un poisson blanc accompagné d'une sauce légère ou d'un plat épicé ou légèrement relevé.