

## VIOGNIER BLANC

La gamme « Bergerie de Lagoulière » vous propose cinq vins mono cépage (deux vins rouge, un vin rosé et trois vins blanc) mettant en avant les caractéristiques du cépage en lui-même.

### **CEPAGE(S)**

Viognier

### **APPELLATION**

IGP Coteaux de Béziers.

### **REGION**

Languedoc Roussillon.

### **MODE DE CULTURE**

Taille manuelle avec enherbement naturel un rang sur deux.

### **RECOLTE**

Mécanique, de nuit afin de préserver les arômes du raisin et limiter l'oxydation.

### **VINIFICATION**

Vendange égrappée et pressée. Après pressurage, flottation des moûts pour séparer les jus des lies épaisses. La fermentation alcoolique se fait à basse température en cuve thermorégulée.

### **ELEVAGE**

Un élevage pendant quelques mois en cuve 016°/18° sur lies fines afin d'obtenir un maximum de gras et de complexité avant d'être mis en bouteilles au Domaine pour conserver au maximum le potentiel aromatique.

### **DESCRIPTION**

La robe est d'un bel éclat or jaune, limpide et brillante. Le nez, délicat, présente des arômes de fruits jaunes (pêche), un soupçon d'abricot et des notes florales de lilas blanc. La bouche quand à elle, est suave, gourmande, équilibrée et délivre des notes de fruits exotiques (litchi). La finale est persistante, très ronde.

### **ACCORDS METS ET VINS**

Servi à 8 à 10°, il dégustera avec une terrine de poisson, un risotto de coquilles saint jacques, des viandes blanches, du fromage de chèvre.

Son potentiel de garde est de 3 ans.

### **CONDITIONNEMENT**

Bouteille Bordelaise de 75cl bouchage traditionnel et capsule à vis.

