

Vignerons
Créateurs

Coste Canet Viognier

Blanc, Millésime 2023

IGP Pays d'OC

- Nos IGP Pays d'OC -

Cépages :

100% Viognier

75cl

Vinification :

Traditionnelle en cuve. Une vendange de nuit des Viogniers permet de garder la fraîcheur des baies. Il s'ensuit un pressurage direct et un débouillage statique à froid suivi d'une fermentation à basse température.

Les Viogniers sont plantés exclusivement en terroirs frais et terres profondes pour acquérir une maturité longue.

Dégustation : Belle robe jaune pâle à reflets dorés. Le nez est intense, avec des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion, mêlées à des notes florales. La bouche est veloutée, charnue, dotée de beaucoup de fruit, d'une bonne acidité, et d'une finale fraîche sur les notes d'agrumes.

Accord mets et vins : Vin d'apéritif. Il se mariera avec les tapas, les salades composées où se mélangeront légumes et viandes blanches, ou une anchoïade.

Température de service

A boire légèrement frais, à 8 - 12°C

Temps de garde : 1-2 ans

