



domaine de BELLEMARE

VIOGNIER



CEPAGE

100% Viognier

SOL

Sablo-limoneux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé la nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Pas de malolactique.

Elevage en cuve inox sur lie fine durant 3 mois

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune pâle avec des reflets verts
- Nez : Intense sur des notes de fleur blanche, de pêche et d'abricot
- Bouche : Attaque fraîche et fruitée. Finale longue soutenue par une belle fraîcheur.

A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement fruits de mer, poissons, salades, asperge.

GRAPE VARIETY

100% Viognier

SOIL

Sand and muddy

VINIFICATION / AGEING

Harvested at night. Direct pressing. Must settling cold statics. Low temperature fermentation (18°C). Not of malolactic.

Ageing in stainless tank on fine lees for 3 months.

TASTING

- Colour : Pale yellow with green highlights
- Nose : Intense on notes of white flower, peach and apricot.
- Mouth : Fresh and fruity attack- Long finale supported by a beautiful freshness. Serve between 10° and 12°C.

Good with seafood, fishes, salad, asparagus.