

Viognier

Vin de pays d'Oc blanc



- Sols:** Limono argileux, calcaire à pierrosité faible
- Terroir:** les mourels, partie Est du Minervois, marnes et marnes gréseuses.
- Climat:** Méditerranéen particulièrement sec.
- Encépagement:** 100% Viognier
- Age des vignes:** 11 ans
- Vendange:** Manuelle et mécanique à parfaite maturité
- Vinification:** Pressurage direct
- Conditionnement:** Après une mise en bouteille au domaine, en bouteilles bordelaise séduction, carton 2x3 couchés
- Potentiel de garde:** 1 à 2 ans
- Suivi technique:** Eric Mari, Michel Barbaud, Henri Jacquin, et Catherine Tournier œnologue.

Quelques Notes de dégustation...

Vin blanc très riche, doré aux reflets verts, avec un nez de fleurs, de tilleul, de mangue, d'abricot, de pêches, de pamplemousse et de pain d'épices.

La bouche est très complexe avec des notes de miel, de pêche, d'abricot avec une acidité très bien équilibrée sur une finale de fleurs séchées.

Le Sommelier vous conseille

Ce vin servi à une température de 16 ou 17 °C s'appréciera accompagné de fruits de mer, de viandes blanches (poulet aux morilles), d'une salade de fruits frais (abricots, pêches) ou d'une tarte aux poires.

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari

Siège social: La Prade F-34210 Aigne E.A.R.L. au capital de 32140€

Tel/Fax: 04.68.91.22.45. Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

domainelaprademari@wanadoo.fr www.laprademari.com