



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Viognier

Une exubérance maîtrisée !

MILLESIME

2023

CEPAGE & DENOMINATION

100% Viognier - Vin blanc sec
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Le nez offre une complexité aromatique (pêche, abricots, fruits exotiques). Bon équilibre en bouche avec une bonne persistance aromatique. Très belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Coquilles Saint Jacques, Poissons fumés, Crustacés et Poissons grillés.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires en Coteaux.
Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique, fermentation à basses températures et élevage en cuves inox.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles



COLLINES
DU — Vignerons depuis 1928
BOURDIC

30190 Bourdic FRANCE
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM