

LES DEMOISELLES

IGP Gard Viognier

Cépages : Viognier.

Terroir : Argilo-Calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 18 ans.

Rendement : 70hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Vendange le matin. Éraflage total des raisins. Fermentation durant 1 mois avec un contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Une attaque franche en bouche avec des notes de fruits blancs, pêche et abricots. Belle persistance en bouche.

Accords : Flan de thon, encornets farcis à la sétoise, pâtes à la crème fraîche, pèlardons des Cévennes.

