

Domaine Saint-Roch Viognier



Parce qu'il n'y a pas plus enfantin que ce petit suisse à l'abricot.

"Le vin est le monarque des liquides."

Brillat-Savarin



Appellation : IGP Pays d'Oc

Millésime : 2023

Degré : 12,5%

Cépages : 100% Viognier

Terroir : Argilo-calcaire.

Conduite de la vigne : Taille Guyot / Vignes âgées de 9 à 12 ans / 4800 pieds ha / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.

Mode de vinification : Les raisins sont vendangés à maturité optimum / Vinification après pressurage et débourage / 100 % en cuve / Malolactique totale.

Elevage : Élevage sur lies.

Notes de dégustation :

Robe jaune légèrement pâle, brillante.

Nez très flatteur, épice sur les agrumes et les fruits exotiques.

Bouche fraîche et ronde, l'attaque est très agréable avec des notes d'abricot sec et de fleurs blanches. Un vin ample et bien équilibré avec une finale plus minérale. Bonne acidité et belle persistance aromatique.

En accord : Un poisson en sauce, un curry thaï ou d'autres plats asiatiques épicés...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.