

Les Aires

Viognier



Vignes:

Monts du Haut-Languedoc
Sol dolomitique
100% Viognier - 25 ans
Exposition Nord
Vignoble certifié ECOCERT
et DEMETER
Travail en biodynamie

Cave:

Macération pelliculaire d'une semaine
Fermentation et élevage sans soufre,
ajusté lors de la mise en bouteille
Elevage : 1/3 cuve – 2/3 fûts de chêne
Alcool : 12.7 % vol
pH : 3.6
Ferm. Malo : Faite

Dégustation

Servir à 10/12°C -
Robe jaune bouton d'or - Reflets verts.
Palette d'arômes floraux, violette, tilleul. Miel.
Notes fruitées, pêche de vigne, poire, finale violette.

REVUE DE PRESSE -

Guide de l'Amateur de Vins Naturels – Dominique LACOUR Ed. JP Rocher
Le Vin et la Truffe - Denis HERVIET Ed. Féret
Revue du Vin de France - Vins de Pays Cuvées de Prestige
Encyclopedia of Wine – Oz CLARKE'S
Wine Report – Tom STEVENSON Best Wine in the World Ed D.K.
The Wines of the South of France – Rosemary GEORGE Ed Mitchell Beazley