


BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

VIOGNIER

PAYS D'OC
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Cépage très expressif, produisant des vins aux arômes fruités et floraux intenses !


PRODUCTION




Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépage : 100% Viognier.

 Sol : Argilo-calcaire.


 Climat : Climat méditerranéen. Niveau bas de précipitations (500 à 600 mm par an, essentiellement l'hiver). La présence de l'étang de Thau permet un apport d'humidité compensant le niveau bas de précipitations et permettant une maturation progressive du raisin, dans des conditions optimales.


Vinification : Sélection parcellaire. Récolte de nuit. Les raisins sont éraflés, refroidis et pressurés rapidement (presseur pneumatique inerté). Après débouillage, les cuves sont mises en fermentation à l'aide de levures sélectionnées, à température basse. En fin de fermentation, les vins sont soutirés.


 Elevés en cuves.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Jaune paille doré.

 Nez très expressif mêlant des notes de fleurs blanches (chèvrefeuille) à des saveurs fruitées (abricot, poire, pêche, fruits exotiques).

 Bouche harmonieuse et souple avec une finale fruitée et florale.

 Apéritif, viandes blanches, poissons et plats asiatiques.
Servir entre 10°C et 12°C.

AWARDS

B&G



Santé et Environnement

Bouteille allégée

Convient aux vegans

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

