



# VIOGNIER

---

## BLANC — MILLÉSIMÉ

*Cépages : Vin de pays — Viognier  
Vendange manuelle en caissettes de 20 kg*

### Sols & Exposition

- Calcaire, argilo-calcaire, exposition sud en coteaux

### Rendement

- 30 hl/hectare

### Vinification

- Macération pelliculaire à froid pendant 3 jours avant fermentation

### Élevage

- 6 mois sur lies fines en cuves inox

### Dégustation

- Arômes de fleurs blanches, de fruits d'été tels que la pêche et l'abricot
- Développe en bouche rondeur, élégance et équilibre

### Harmonie

- Apéritif idéal
- S'accommode avec les langoustines, les coquilles St Jacques mais également avec les desserts

### Format

- 75 cl

---

Château La Verrerie – 84360 Puget-sur-Durance  
T +33 (0)4 90 08 32 98/F +33 (0)4 90 08 25 45  
[www.chateau-la-verrierie.fr/la-verrierie@wanadoo.fr](http://www.chateau-la-verrierie.fr/la-verrierie@wanadoo.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

