1612 Grand Viognier

IGP Gard Blanc

☙ Notes de dégustation

Vin blanc atypique avec un joli gras et très aromatique. Sur le plan olfactif, on retrouve à la fois des notes de litchi et des arômes de fleurs blanches typiques des grands viogniers. La bouche marquée par une belle sucrosité et une grande rondeur. A servir autour de 10-12°C

Cépages

- Viognier

Ce vin convient avec

Apéro - Plats

- Vin haut de gamme qui peut convenir pour un apéritif dînatoire mais également en accompagnement de grands plats à base de viande blanche ou de poisson en sauce

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 3 ans

@lacave.facecile.com