

Place
aux VINS

Rhone



DOMAINE MICHEL GASSIER

VIN DE FRANCE

VIOGNIER



Cépages :

- Viognier 100%



Dégustation :

Voici un Viognier d'un équilibre aérien ou se mêlent arômes de fruits frais et fleurs blanches. Nez : Explosif, aux arômes d'abricot et de mandarine. En bouche il est gras et onctueux, il développe des arômes très puissants de fruits frais : abricot, pêche et agrumes. Finale longue sur le fruit et la fraîcheur.



Vinification :

Agriculture Biologique certifiée. Macération pelliculaire à basse température pendant 24h. Fermentation malolactique partielle. Elevage sur lies avec batonnage jusqu'à Noël. Collage, filtration et mise en bouteille.



Terroir :

Le terroir très calcaire couvert de galets roulés donne beaucoup de tension et de minéralité à nos vins.



Accords mets/vin :

Excellent apéritif, il accompagnera aussi merveilleusement les poissons grillés, les sushis et la cuisine Thai.