



domaine de
BELLEMARE

VIOGNIER

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Viognier



Vendangé de nuit.

Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid et fermentation à basse température (18°C)



Cuve inox sur lie fine durant 3 mois



Robe: jaune pâle aux reflets verts

Nez: complexe, notes de fleurs blanches, abricot et pêche

Bouche: attaque fraîche et fruité



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: fruits de mer, poissons, salades, asperges et apéritifs