



Saveur d'automne

IGP Cévennes / Blanc surmuri

Cépages

85% Viognier – 15% Chenin

Culture

Terroir argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans.

Vinification

Raisins vendangés en sur maturité, fermentation en fûts, élevé sur fines lies pendant 9 mois.

Caractère

Une robe jaune paille profond, des notes de caramel, vanille et abricots. Une bouche douce ample et riche.



Vieillissement

A consommer dès sa jeunesse et jusqu'à 7-8 ans.