

Cuvée : Freesia

*Du nom de la fleur
IGP Cevennes blanc.*

Terroir: Argilo-calcaire
Vin d'assemblages: Viognier 90%
Sauvignon 10%



Vinification: *Egrappage, pressurage direct, vinifié en cuve sur lies avec batonnage.*

Elevage: *6 mois en cuve*

Dégustation : *teinte or clair, nez fin sur des notes d'acacia ou de verger en fleur. Minéral et fruité. Un viognier tout en finesse.*

Accords gourmands : *idéal a l'apéritif, sur un buffet printanier ou avec des poissons à la plancha*

Commentaires : *Un viognier particulier qui reflète la fraîcheur du terroir. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche) l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née : Fruit, Fraîcheur, Finesse et Gourmandise sont réunis dans ces vins.*

