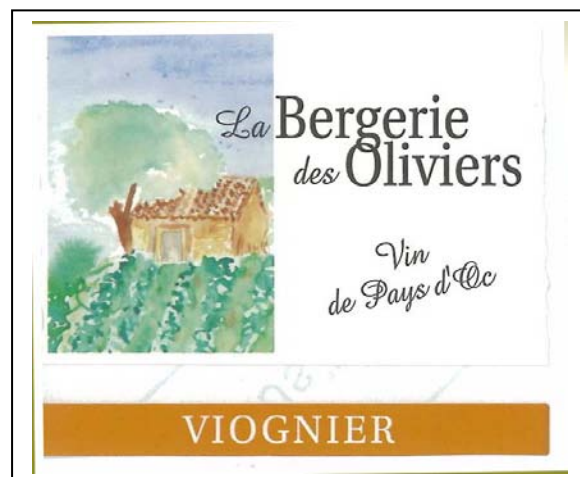


La Bergerie des Oliviers

VIOGNIER

Vin de Pays d'Oc



Terroir : Le vignoble se développe dans le bassin sédimentaire de l'Hérault et des sous-bassins calcaires et argilo-calcaires. Le Viognier est implanté sur des terrasses alluviales très graveleuses et caillouteuses à sols secs et perméables. Ceci induit des productions limitées et le rendement est naturellement entre 45 et 60 hl/ha. Le vignoble est mené en taille Guyot avec 2 fils releveurs pour un maximum de surface foliaire exposée.

Vinification : Vendanges nocturnes, macération pelliculaire, maîtrise des températures, et élevage sur fines lies, sont les clés de l'élaboration de ce vin

Dégustation :

D'or pâle très brillant, ponctué de reflets verts, ce vin aux arômes puissants, égrène des notes exotiques tandis que la bouche ronde et grasse se fait volumineuse et termine sur des notes fruitées. C'est un vin puissant de belle présence qui pourra s'accommoder, avec les viandes blanches aux saveurs délicates, ainsi que les poissons cuisinés. Il faudra le consommer assez frais mais non frappé à 8/9°C

Loups grillés arrosés de beurre au basilic

gigots de lottes rôtis

Quenelles de brochet aux champignons

Gratin de sandre aux nouilles

Lasagnes de saumon aux champignons

poulet aux fruits de mer

Galantine de volaille à l'estragon

sauté de porc aux épices

SOMACVINS



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70

www.lesvigneronsdelanrous.com