



DOMAINE SAINT HILAIRE

Expression

VIOGNIER 2018



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100 % Viognier

Vinification: Débourage à froid, fermentation en cuve inox en plusieurs lots avec des levures sélectionnées sous contrôle de température (16-17°C) ; pas de fermentation malolactique ; assemblage des lots.

Caractère: Agréablement nerveux, notre viognier dégage de délicats arômes de fleur d'abricot et s'épanouit en bouche dans une expression de saveurs exotiques. Ce blanc délicieusement rafraîchissant est très apprécié bu seul ou en apéritif. Il se marie aussi bien avec les plats asiatiques et les plats légèrement épicés ainsi qu'un bleu d'Auvergne ou du Roquefort.

Teneur alcoolique: 14 %

Acidité: 3,85 g/l

Bouchage: Diam 1

Habillage: Bouteille Bourgogne avec contre étiquette bilingue Français/Anglais.

Domaine Saint Hilaire, 34530 Montagnac, France

Tel : 0033 (0) 4 67 24 00 08

e: info@domainsaint-hilaire.com w: www.domainsaint-hilaire.com