

# PENNAUTIER

VIOGNIER

IGP PAYS D'OC

DOMAINE FAMILIAL



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.  
**Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.



## CEPAGES

100% **Viognier**



## TERROIR

Terroir marqué par une **variété exceptionnelle de climats**.

Les vignes de Viognier sont exposées au Nord pour bénéficier de la fraîcheur durant les étés chauds, ainsi les raisins gardent **une bonne acidité et une qualité aromatique exceptionnelle**.

Les sols sont argilo calcaires.



## VINIFICATION

Vendangé **aux premières heures du jour**.  
Immédiatement pressuré.

Débourbage à froid.

Fermentation pendant 3 semaines à 16/18°C



## DEGUSTATION

Nez puissant dominé par les **arômes de fruits frais** (pêche des vignes, passion) et **des notes florales**, (tilleul, rose).

Très bon équilibre en bouche, vin vif et onctueux qui **développe une gamme de saveurs d'agrumes**.



## ACCORDS

Fruits de mer, poissons grillés, apéritif



## TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

