

CHATEAU ETANG DES COLOMBES



VIIGNIER PASSERILLES

Appellation Vin de Table

Visuel : Paille aux reflets dorés.

Olfactif : Notes de miel et d'amandes douces.

Gustatif : Miel et confiture, noix avec une très bonne longueur en bouche

Conservation : 8 à 10 ans.

Degré : 14,5°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Viognier.

Vinification : Raisins récoltés au mois d'octobre.

Pressurage direct, fermentation sous contrôle des températures.

Alliance gastronomique : Apéritif, foie gras ou dessert. Il est conseillé d'aérer le vin avant consommation.