

CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



VIOGNIER PASSERILLES Appellation Vin de Table

Visuel: Paille aux reflets dorés.

Olfactif: Note 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.

Château Etang des Colombes

11200 Lézignan Corbières-Tél: 04.68.27.00.03 – Fax: 04.68.27.24.63 – etangdescolombes.com