CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



VIOGNIER Appellation Vin de Pays d'Oc

Visuel: Reflet doré

Olfactif: Note d'amande et de fruits exotiques et de

violette.

Gustatif: Légèrement gras en bouche, souple avec

une belle finale.

Conservation: 1 à 2 ans

Degré: 12,5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Viognier

Vinification: Débourbage à froid, fermentation

sous contrôle des températures.

Alliance gastronomique: Apéritif, poissons en

sauce, fromage à pâte molle.