

















Cuvée Petit Bonheur Blanc

IGP - PAYS D'OC

Nous aurions pu appeler ce vin 100% ...100% Viognier pour 100% bonheur. Mais il y a un problème pour ce vin... Seulement 2000 bouteilles produites chaque année. En 2018, 1 Ha de Viognier sera planté pour satisfaire encore plus d'amateurs.

Idéal pour un apéritif ou pour accompagner le poisson grillé, ce vin expressif et plein de fruit saura remplir votre soirée de bonheur. Une condition unique : NE PAS LA BOIRE SEUL!

La Cuvée Petit Bonheur Blanc peut être consommée à une température de 10° et conservée 2 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	40 hL / ha	Agriculture Raisonnée	100% Viognier
VINIFICATION					
	CUVE	VIEILLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Inox	Inox	2 000 cols	13% vol	Sec (0g)
DÉGUSTATION					
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION	
	Jaune pâle avec des reflets verts	Bouquet floral (acacias) mais aussi des arômes de fruits jaunes (pêche ou abricot)	Vin équilibré qui combine fraîcheur et légèreté dans un ensemble facile à boire	Sushi, Salade César, Poisson grillé	