

IGP Coteaux du Pont du Gard Viognier Blanc



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 50 hl/ha

Vinification



- Traditionnelle (max 17°C)
- **Élevage** (type et durée) : Cuves inox sur lies fines (6 mois)
- **Assemblage** (cépages) : 100% Viognier

Dégustation



- **Œil** : Or pâle, reflets verts
- **Nez** : Très complexe, fleurs blanches, cédrat, abricot
- **Bouche** : Gourmande et fraîche, bon équilibre, fruits exotiques et pêche blanche, très bonne longueur en bouche
- **Garde** : 1 à 3 ans

Gastronomie



- **Température de dégustation** : 8/10 °C
- **Accords mets et vin** :
Apéritif
Poissons
Viandes blanches