



CAVE LA LANGUEDOCIENNE ET SES VIGNERONS

IGP D'OC
LE ROMARIN VIOGNIER

Récolte : 2010

Cépage : Viognier 100%.

% vol: 13%vol.

Vinification:

Pressurage pneumatique.

Fermentation à basse température, élevage sur lie.

Conditionnement :

Bouteille bourguignonne prestige 75 cl.

Bouchon synthétique.

Carton de 6 bouteilles debout.

Palettisation de 95 cartons, soit 570 bouteilles.

Distinction : Médaille d'Argent. Concours général agricole Paris 2011.

Dégustation : Sa robe claire et limpide, dévoile des parfums de fleur blanche et de fruit exotique. En bouche on retrouve son côté floral et une touche minérale en finale.

