



LE P'TIT BOUÏS

IGP OC BLANC 2024 100% VIOGNIER

VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du Carbone dans le sol par apport de compost organique "maison". Sélection de notre parcelle de Viognier "terroir frais".

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminés vers les cuves de fermentation thermorégulée. Sélection du jus de Cœur de presse plus aromatique.

NOTE DE DEGUSTATION

Vue: Dorée

Nez: Belle expression du cépage entre abricot frais, verveine et pointe de coriandre en finale

Bouche: Bouche charnue et pleine, vin de plaisir fruité et gourmand.

ACCORD METS & VINS

Dés l'apéritif et tout au long du repas.

SERVICE

A servir très frais 8-10 °C

TEMPS DE GARDE

A boire jeune, sur le fruit !

Dans les 2 ans suivants la mise en bouteille.



CHÂTEAU
LE BOUÏS