

Ces Vignes de l'Arque

Saveur d'Automne



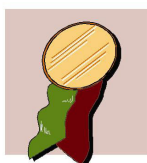
Cépage	Viognier 100%
Rendement	25 hl/ha
Vinification	Raisins ramassés en sur-maturité. Ce produit est pressé, puis vinifié directement en fûts de chêne neufs pendant 8 mois. La fermentation s'arrête naturellement aux alentours de 15°.



Couleur	Jaune doré à tendance paille
Nez	Puissant aux parfums de miel
Dégustation	Vin onctueux aux arômes d'abricots secs, de noix et de caramel. Un moment délicieux !



Accord Mets/Vin	Foie gras, desserts, ou plus original avec certains fromages (bleu d'auvergne, fromage de chèvre)
Température dégustation	12°



Récompenses	<ul style="list-style-type: none">■ Médaille d'Or - Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon, 2010■ Médaille d'Or - Guide Gilbert & Gaillard, 2010■ Vins « Collection » - Ambassadeurs Pays d'Oc, 2009 et 2010■ Médaille d'Or - Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon, 2009
--------------------	---

