



domaine de  
**BELLEMARE**

## **VIOGNIER**

*Gamme Purs Cépages - IGP d'OC*



100% Viognier



Vendange de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid et fermentation à basse température (18°C)



Cuve inox sur lie fine durant 3 mois



Robe : jaune pâle aux reflets verts  
Nez : complexe, notes de fleurs blanches, abricot et pêche  
Bouche : attaque fraîche et fruitée



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités : 75cl



Accords mets et vin : fruits de mer, poissons, salades, asperges et apéritifs