



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

Les Cépages, Les Grains | Viognier, IGP Méditerranée, Blanc

IGP Méditerranée, France

Ce Viognier est voluptueux, aux arômes d'abricots et de pêches blanches.

PRÉSENTATION

Ce viognier est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, dans le Sud de la France.

TERROIR

Parcelles argilo calcaires situées à plus de 300 m d'altitude.

VENDANGES

Ramassage des raisins de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 12 heures à basse température pour faire ressortir la richesse des arômes du Viognier. Fermentation des jus à basse température.

CÉPAGE

Viognier 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 9 °C. À déguster à l'apéritif ou sur une cuisine méditerranéenne.

ASPECT VISUEL

Jolie robe jaune aux reflets dorés.

AU NEZ

Le nez est typique des arômes du Viognier, avec des abricots secs, des fruits compotés, et des arômes d'aubépine.

EN BOUCHE

En bouche, le vin est bien équilibré avec une sensation de fraîcheur portée par une bonne acidité.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

750

325681114642

3256811614579

MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



W1N36F

1/1