



MAS NICOLAS - VIOGNIER - BLANC 2020 IGP PAYS D'OC



Terroir : Schiste

Cépages : Viognier (100 %)

Vinification : Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale, triés et égrappés. Pressurage direct, débourage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée et élevage en cuve.

Certification : Conversion vers l'agriculture biologique.

Dégustation : Nez gourmand sur la poire, le pomelo et l'ananas. La bouche a du corps et de la fraîcheur à la fois révélant des notes de citron, de gingembre et de poivre.

Accord mets & vin : Un beau vin blanc à servir dès l'apéritif et pour suivre avec vos plats de poisson.

Température de service : 9° - 10°C

Bouteille : Bourgogne



Terroir : Schist

Grape varieties : Viognier (100%)

Winemaking : Manual harvest, grapes picked at optimal maturity, sorted and destemmed. Direct pressing, cold settling, fermentation in thermoregulated stainless steel tanks and aging in tanks.

Certification : Conversion to organic farming.

Tasting : Gourmet nose on pear, pomelo and pineapple. The mouth has body and freshness, revealing notes of lemon, ginger and pepper.

Food & wine pairing : A beautiful white wine to serve as an aperitif and an ideal accompaniment with your fish dishes.

Serving temperature : 9 ° - 10 ° C

Bottle : Burgundy

MAS NICOLAS

Le Coudougnon 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)6 87 49 81 28 - contact@masnicolas.com