



Barral Viognier



Zone de production : Rive droite du Rhône, Haut de coteaux lieu-dit Barral . C'est un terroir à vigne , avec ses terrasses plein sud, donnant des vins de caractère.

Cépage : Viognier (cépage du Condrieu)

Vinification : Cuvaision à basse température, à 16°, pendant quatre semaines

% Alcool : 12.5°.

Caractère : Nez intense dominante fruits de la passion et pêche, bien équilibré nerveux au gras étonnant

Mets : Apéritif, poissons, quenelles, viande blanche , gratin.

Température de dégustation : environ 10°, à aérer.

Durée de conservation : 1 à 3 ans.

