



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine



Laurent Perraud

Viognier

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 4 ans

Cépage : 100% Viognier

Vendange : (courant septembre.)

Vinification : Pressurage direct vinifié en cuve avec une thermo régulation, un léger bâtonnage des lies et mis en bouteilles au mois de mars .

Caractéristiques :

Robe : Robe aux reflets dorés brillant .

Nez : Arômes de pêches et d'abricot, de fruits confits, de miel, de coing, cannelle et d'épices.

Bouche : l'opulence de la bouche se conjugue avec une fine acidité qui donne à l'ensemble une rare élégance.

Service : A servir frais (9 - 10°C) A l'apéritif, plats : Tajines de poulet aux agrumes et sur un dessert (sorbet abricot, fruit de la passion, tarte tatin)

Conservation : Excellente conservation 3 à 5 ans..



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr