



LA VIGNE DE MA MÈRE

Cette cuvée d'exception est issue d'un petit terroir de schistes clos par des murets en pierres sèches, niché dans un vallon à 300 m d'altitude. Il surplombe les pinèdes et domine le Minervois.

Appellation
IGP Oc.

Cépage
Viognier.

Âge des vignes
25 ans.

Terroir
Schistes.

Rendement
15 hl/ha.

Conduite du vignoble
Cordon de Royat.

Vinification
Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg.
Fermentation dans de vieilles barriques.

Élevage
En barriques pendant un an.

Dégustation
Belle robe bouton d'or, nez complexe aux notes de miel et d'amandes effilées, bouche dense à la longueur remarquable et à la minéralité qui reflète son terroir.

Accord mets et vins
Vin d'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, d'asperges ou de fromages relevés comme le roquefort.
Servir à 6° - 8°C.