



Blanc moelleux 100% Viognier

Robe jaune paille. Nez tendre aux notes d'abricot sec et d'écorce d'orange. Bouche riche et moelleuse avec une finale conservant une belle fraîcheur.

ACCORD METS & VINS

Apéritifs, foie gras, fromages de chèvre, chocolat noir.

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CEPAGE & APPELATION

Blanc moelleux 100% Viognier
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune paille. Nez tendre aux notes d'abricot sec et d'écorce d'orange.
Bouche riche et moelleuse avec une finale conservant une belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, foie gras, fromage de chèvre, chocolat noir.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A conserver à 8°et 10°. Garde 2à 3 ans.

TERROIR

Plantés sur un sol profond mais peu fertile avec une exposition sud –sud est, les plants de Viognier portent fièrement leurs grappes ambrées et soignent leur maturité.

VINIFICATION

Vinification à basse température. Degré alcoolique = 13%vol

[Caveau de Bourdic \(caveau-bourdic.html\)](#)
[Caveau de Saint Maximin \(caveau-saint-maximin.html\)](#)

[L'ŒNOTOURISME](#)

[Sentier & visite \(œnotourisme.html\)](#)

[BOUTIQUE \(BOUTIQUE.HTML\)](#)

[Mon compte \(mon-compte.html\)](#)

[Conditions de vente \(Conditions-de-vente.html\)](#)

[Mentions légales \(mentions-legales.html\)](#)

[ACTUALITÉ \(ACTUALITES.HTML\)](#)

[AGENDA \(AGENDA-BOURDIC.HTML\)](#)

[\(https://www.facebook.com/LesCollinesduBourdic/\)](https://www.facebook.com/LesCollinesduBourdic/)

[\(https://www.instagram.com/lescollinesdu.bourdic/\)](https://www.instagram.com/lescollinesdu.bourdic/)

Inscrivez-vous à la newsletter

Votre email

JE M'INSCRIS

Mentions légales (mentions-legales.html) - Copyright Bourdic 2016

Les Collines du Bourdic - 30190 Bourdic - France
TÈl. 33(0)4 66 81 20 82 - Fax 33(0)4 66 81 23 20

Conception et réalisation : NOMA (<https://www.noma.fr>) © 2017 Tous droits réservés