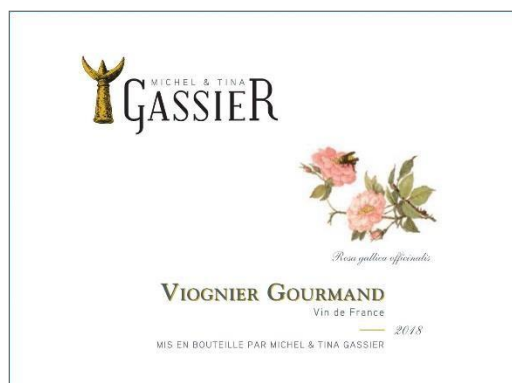


MICHEL & TINA GASSIER – VIOGNIER GOURMAND



Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue à 10% d'alcool lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité. Sans aucune lourdeur grâce à son alcool modéré, voici un merveilleux vin d'apéritif ou de dessert et parfait compagnon du foie gras et des fromages à pâtes persillées.

Terroir : argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-

sol Cépages : 100% Vignier – Vin de France

Vinification :

- récolte avec éraflage à 100% suivi de tri pour ne garder que les baies entières
- macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures avant pressurage
- fermentation en cuve béton
- réfrigération à 1°C puis filtration tangentielle pour interrompre la fermentation avec 50 gr de sucre résiduel et 10% d'alcool
- mise en bouteille en octobre

Dégustation :

- *Robe* : jaune doré aux reflets verts
- *Nez* : très exotiques où dominent les notes de clémentine, abricot et de poire vanillée
- *Bouche* : moelleuse, fraîche et gorgée de fruit. Finale désaltérante et légère.

Distinctions :

Bettane & Desseauve – Prix Plaisir – Bronze

Garde : à apprécier dès maintenant.



Accord Mets/Vin : servir entre 6 et

fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
8°C Coquefort gorgonzola	foie gras boudin blanc	carottes courges coing	badiane menthe coriandre	plancha poêlé cru	caramel salsa chocolat	poires anisées sorbet salade d'agrumes



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30
email: info@domainegassier.com - www.domainegassier.com   