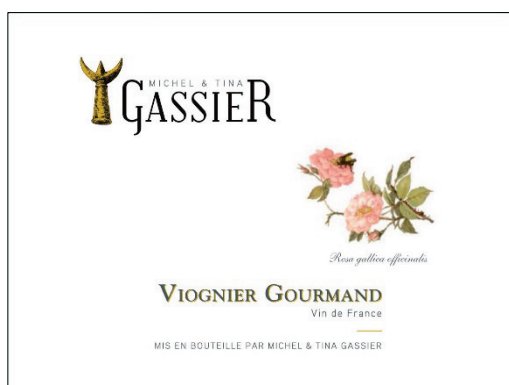


MICHEL & TINA GASSIER – VIOGNIER GOURMAND



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% Viognier – 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 & Desseuve – Prix Plaisir – Bronze

Garde : à apprécier dès maintenant.

Accord Mets/Vin : servir entre 6 et 8°



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



Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

info@domainegassier.com - www.domainegassier.com   