Domaine Haute Condamine

de Père… en Fille

FICHE TECHNIQUE

VIOGNIER PRESTIGE 2023

NOM DU VIN	VIOGNIER PRESTIGE
APPELLATION	Coteaux de Béziers - IGP
MILLESIME	2023
CEPAGES	Viognier
TENEUR MOY. EN ALCOOL	12,5% vol.

SOL	Terrasses Villafranchiennes
VINIFICATION	Egrappage – Fermentation à froid

VISUEL	Or pâle limpide et brillant avec des reflets pailles.
OLFACTIF	Nez intense, net et complexe à la fois. Présence d'arômes de fruits à chair blanche, pêche de vigne et abricot.
GUSTATIF	Attaque puissante, ample et douce. Bouche ronde, beurrée et fruitée. Arômes de pêches de vigne et de nectarines. La finale, sur des notes grillées, est persistante.

CONSEIL	Servir à une température de 14°. Ce vin blanc se consomme en apéritif ou avec des poissons en sauce. Il accompagne également les viandes blanches, les plats exotiques et les fromages à pâte préssée.

Céline & Guy FOURNIER
Route de Pézenas – 34760 BOUJAN SUR LIBRON
Tél: 09 65 23 53 79 – Mobile : 06 80 43 93 07
hautecondamine@orange.fr - www.domainehautecondamine.fr