

CHÂTEAU CAZAL VIEL VIOGNIER 2017 LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE



MILLÉSIME | 2017 **TAUX DE SUCRE** | 2.2 G/L
APPELLATION | IGP PAYS D'OC **ASSEMBLAGE** | 100% VIOGNIER
DEGRÉ D'ALCOOL | 13,5%

DOMAINE

SARL Laurent Miquel

ÉLEVAGE

Sélection parcelle, orientation Nord- Sud, vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée 14 ' 17°C, élevage sur lie en cuve inox et en barriques (30%) Collage et filtration tangentielle avant mise en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin exhibant une robe jaune doré. Au niveau olfactif des fruits à chair blanche comme la poire et la pêche et des notes de fleurs. En bouche, l'attaque se montre ample et puissante, dotée d'une bonne acidité qui donne un vin frais et équilibré.

ACCORD METS ET VIN

Ce vin accompagne harmonieusement les poissons grillés et la cuisine orientale.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C à 12°C

POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire

PRIX SAQ 16,60 \$ | **PRIX LICENCIÉ** 15,65 \$ | **CODE SAQ** 895946 | blanc | 750ml



3357780000421

