

VIOGNIER D'ALOÈS VDF



Domaine d'Aloès 75 Cl / Bio

Mise en bouteille au Domaine

Le Domaine D'Aloès s'étend sur 28 Hectares à Vinsobres, Premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale.

Situées sur un terroir dédié au Grenache noir et à la Syrah, les vignes du Domaine d'Aloès - Nadia & Pascal Fayolle - donnent des vins d'une belle typicité : fruités, complexes et aromatiques.



Cépage : Viognier

Terroir : Sols sablo-argileux et caillouteux ; Exposition Sud ; Age moyen des Vignes 15 ans.

Rendement : 35-40Hl/Ha

Vendanges manuelles, pressurage vendange entière ; fermentation en cuve thermo régulées. Elevage sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille au printemps.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets jaunes.

Nez vif et intense aux arômes de fleurs blanches, fruits à chair blanche relevé d'une touche de zeste de citron.

Bouche fraîche, minérale avec des notes d'agrumes et d'anis avec une finale beurrée et légèrement toastée.



Accord mets et vins : Apéritif, Gravlax de truite, Ceviche de Dorade aux agrumes ou Pannacotta aux fruits.



Température de service et garde :

Servir bien frais et à apprécier dans les 3 ans.