FR-BIO-01
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

# VIOGNIER

## Dernière Grappe

**Viognier** BLANC
Vin de France
**BIO**

*L'appelation "Dernière grappe" a été attribuée à ce vin, de par la récolte très tardive de la parcelle, pour une maturité optimale.*

### LE TERROIR

**Sol:** Argilo-calcaire, parsemé de pierres dorées

**Rendement:** 40 hl / ha

### LA VIGNE

**Âge:** 5-15 ans

**Exposition:** Sud-Est

**Production annuelle:** 3000-4000 bouteilles (75cl)

**Agriculture biologique**

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, triées à la parcelle

Vinification en cuve fibre

Pressurage direct

25-30 jours de fermentation alcoolique lente, grâce aux levures indigènes

Mise en bouteille après une légère filtration

### DÉGUSTATION

**Robe:** Jaune doré

**Nez:** Vivifiant avec des arômes d'abricot et de nectarine

**Bouche:** Capiteuse, reste fraîche avec une acidité juteuse.

Alcool 13,5% Vol.

100% Viognier

3-4 ans

10°C

- Apéritif
- Risotto aux olives
- Filets de rouget
- Comté

© 2021 Domaine Patrice Arnaud. Tous droits réservés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

DOMAINE PATRICE ARNAUD
www.domaine-patrice-arnaud.com - contact@domaine-patrice-arnaud.com
99 rue des Vendangeurs 69210 St Germain Nuelles - +33 (0)6 67 63 97 43