

Viognier 2025

IGP Pays d'Hérault

“Le goût unique du Viognier”

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

Cette cuvée est l'expression authentique de ce cépage emblématique: le Viognier. Entre richesse en bouche et son fruité éclatant. C'est un vin gourmand et idéal pour toutes les occasions.

100% Viognier

- 12,5% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage. Pressurage pneumatique, débourbage à froid après 48h, fermentation lente de 15-16°C.

Température de service : 10 à 12°C

Temps de garde : 5 ans

Dégustation : Un nez très expressif, variétal et fruité sur des arômes de frangipane, de vanille ou encore d'abricot mûr. En bouche, il est généreux, rond et gourmand. Il est à savourer avec des plats asiatiques par exemple.

Accord mets et vin :

- Plateau de fromage
- Wok de crevettes ou de poulet
- Gambas, coquilles Saint-Jacques poêlées
- Dessert aux fruits jaunes



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 301 kj/ 73 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

