



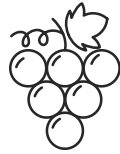
Domaine de Moulines

Agriculture
Biologique



Viognier

IGP Pays d'Hérault



100% Viognier



13% Vol.

Dégustation

Le Viognier est alors un vin au nez exubérant de pêche et d'amande, mais avec beaucoup de fraîcheur et de finesse, du gras et une bouche d'une bonne longueur.

Vinification

Le Viognier est vinifié de façon traditionnelle :
La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement.

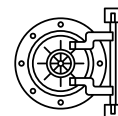
La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en cuve.

Mets / Vins

C'est un vin à boire jeune en apéritif ou sur des poissons.



13°



0 - 3 ans

