



'EOLIS' VIIGNIER

Notes techniques:

Région: Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
Millésime: 2012
Cépage: Viognier 100%
Récolte: Fin août. Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle.
Vinification: En cuve inox thermorégulable. Macération à froid, fermentation à basse température.
Elevage: 4 mois en barriques françaises
Alcool %: 14%
Série: 900 bouteilles de 750 ml

Note de dégustation:

Robe: Jaune pâle, brillant

Bouquet: Aux arômes d'abricots, poires, miel et de petites fleurs ainsi que des notes toastées. La vigne puise-t-elle dans les parfums qui l'entourent? Comme si les raisins se souvenaient des senteurs douces et délicieuses des étendues de camomilles ornant la vigne au printemps.

En bouche: Souple, d'un gras étonnant. Les arômes fruités sont soutenus par des notes de pain grillé.

Température de service: Nous recommandons 8° C, bien frais

Mets: A déguster en apéritif ou en accompagnant de poissons.

A découvrir: Savourer avec un plat de turbot et sa sauce légèrement épicée.