

CAPRICE VIOGNIER 2024

IGP Collines Rhodaniennes



Châteauneuf-sur-Isère

Sols des basses terrasses anciennes à galets de l'Isère et de colluvions récents



100 % Viognier



Notes de dégustation

Robe brillante jaune pâle.

Un nez gourmand sur la fleur d'oranger et les fruits d'été (abricot, pêche).

En bouche, d'intenses saveurs d'abricot frais et de pêche blanche laisse entrevoir une finale longue, fraîche et légèrement acidulée.

Vinification - Élevage

Cuves inox pendant 3 mois

Garde

2 ans

Accords mets et vins

- Apéritif
- Fromages de chèvre
- Cuisine asiatique
- Tartes aux fruits

Service

10 à 11°C




CLAIRMONT