



CÉPAGE

100 % Viognier

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

ORIGINE

Sud de la France

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 - 12 °C

GARDE CONSEILLÉE

Au moins 5 ans (domaine)

VIOGNIER

DOMAINE SAINT-ROCH 2023

IGP PAYS D'OC · VIN BLANC SEC

Un Viognier ample et frais, aux notes d'abricot et de fleurs blanches.



TERROIR

Vignes implantées sur un sol argilo-calcaire. La fiche du domaine indique des ceps âgés de 9 à 12 ans.



CONDUITE DE LA VIGNE

Taille Guyot, densité de 4 800 pieds par hectare et conduite raisonnée adaptée au millésime.



VINIFICATION

Raisins vendangés à maturité optimale ; pressurage et débourage avant vinification intégralement en cuve. Fermentation malolactique totale.



ÉLEVAGE

Élevage sur lies, qui contribue à la rondeur et à l'équilibre de la bouche.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Nez d'agrumes et de fruits exotiques ; bouche fraîche et ronde, aux notes d'abricot sec et de fleurs blanches. Finale minérale.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Poisson en sauce, curry thaï et autres plats asiatiques épicés.

LE PRODUCTEUR

Domaine Saint-Roch

Cette cuvée 2023 de Viognier est présentée par le domaine en IGP Pays d'Oc, avec une vinification en cuve et un élevage sur lies.

DOMAINE SAINT-ROCH

PAYS D'OC