DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10




# VIOGNIER 2025

## RÉSERVE DE MONVOISIN

**IGP PAYS D'OC · VIN BLANC**

Un Viognier expressif et frais,
aux notes de pêche, d'abricot et de fleurs.

### TERROIR

Languedoc, en terres cathares, sur les contreforts ensoleillés de la Montagne Noire. Un vignoble inscrit dans un paysage marqué par des mégalithes millénaires.

### CÉPAGE

100 % Viognier. Une expression fruitée et florale de ce cépage, associant générosité aromatique et fraîcheur.

### VINIFICATION

Récolte précoce afin de préserver une belle acidité. Macération pelliculaire, puis pressurage et fermentation à basse température.

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies en cuves inox, avec remise en suspension régulière des lies afin de développer la rondeur et le volume en bouche.

### DÉGUSTATION

Robe pâle jaune d'or aux reflets verts. Nez de pêche et d'abricot, aux touches florales et briochées. Bouche vive et pleine, aux saveurs d'agrumes et d'abricot frais. Finale légèrement acidulée.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

À l'apéritif, avec des coquillages, des asperges, une poêlée de gambas ou des couteaux à la plancha. À savourer également seul, pour le plaisir.

**CÉPAGE**
100 % Viognier

**VINIFICATION**
Fermentation à basse température

**ÉLEVAGE**
Sur lies en inox avec bâtonnage

**DEGRÉ D'ALCOOL**
À confirmer sur la bouteille

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**
10–12 °C

**POTENTIEL DE GARDE**
2 à 3 ans (à titre indicatif)

**LE PRODUCTEUR**

**Maison Monvoisin**

Les vins de Monvoisin naissent sur les contreforts de la Montagne Noire, avec une attention portée au vignoble et à son environnement.

RÉSERVE DE
MONVOISIN