



DEMAZET

VIGNOBLES



Viognier 2024 - Gamme professionnelle

IGP Méditerranée, France

TERROIR

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct.

Fermentation alcoolique à basse température

Fermentation malolactique non effectuée pour conserver les arômes et la fraîcheur

CÉPAGE

Viognier 100%

12.5 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Une robe brillante, or pâle.

Au nez, des arômes expressifs de fleurs blanches.

Une attaque en bouche franche et délicate à la fois, avec des notes de fruits à noyaux, d'abricot. Une belle tension, beaucoup de vivacité, et une note finale longue et fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Entrées au fromage, poissons et crustacés, fromages de chèvre ou à pâte pressée cuite.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne écova évolution Feuille Morte					750		3 760 300 620 618	3 760 300 621 615			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btle (cm)	Diamètre btle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.17	7.20	778	29,6	8,03	30x25x16.8	170 x 120 x 80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon

Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com

www.demazet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

