



RÉSERVE DE MONVOISIN

The Art of Wine
Created by Prowines

Appellation : IGP Pays D'OC

Origine : Languedoc France

Cépage(s) : 100% Viognier

Millésime : 2022

Bouteille : Bourguignonne lourde 647 gr

PRÉSENTATION

Le vignoble de Monvoisin prend racine en terres Cathares, non loin des majestueux mégalithes érigés ici il y a plus de 5.000 ans.

Les vignes se blottissent sur les contreforts ensoleillés de la Montagne Noire et donnent naissance à des vins de terroir aux accents superbes.

Tous les vins de Monvoisin proviennent de raisins cultivés dans le respect de la **certification HVE**, c'est-à-dire en respectant tout les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore.

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés tôt afin de garder une belle acidité qui apportera beaucoup de fraîcheur au vin.

Après macération pelliculaire, la vendange est envoyée au pressoir. Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve inox, avec remise en suspension régulières des lies.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une belle robe pâle couleur jaune d'or aux reflets verts.

Nez : Nez avec notes de pêche, d'abricot, typiques du Viognier, mais aussi des touches florales et briochées.

Bouche : La bouche est vive et pleine, avec une belle fraîcheur aux saveurs d'agrumes et d'abricot frais.... une finale légèrement acidulée qui donne envie de se resservir.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

En apéritif, à savourer avec des coquillages, des asperges, ou simplement hors repas.

Coup de cœur : ce viognier va vous surprendre avec une poêlée de gambas ou couteaux à la plancha..... Topissime !!!



Prowines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be