





DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

Rendez Vous

VIOGNIER SAUVIGNON

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	12 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Vendanges mécaniques nocturnes.  
Égrappage total. Pressurage direct.  
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.

 Dégustation 14% vol. 

Belle robe jaune pâle lumineuse, aux reflets or.  
Nez complexe, volubile, marqué par des parfums de fruit,  
associant le litchi, l'abricot et les agrumes, et une délicate  
note de buis.  
La bouche combine de la rondeur, du gras et ce qu'il faut  
de fraîcheur en finale, sans oublier une longue persistance  
aromatique.

 Suggestions

Apéritif - Mousse de légumes - Verrines de crabe -  
Poissons grillés - Ratatouille - Médillons de homard -  
Saumon en croûte

 1900 bouteilles



2 0 2 1

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

