



Castagné Anne Marie (vigneronne)
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro
66000 PERPIGNAN

Fiche technique : IGP côtes catalanes VIOGNIER

Dénomination du vin : LE VIOGNIER de MITOUNE

Couleur : blanc

Cépages : Viognier

Culture raisonnée

Sol : Sablo - Limoneux

Vendange manuelle

Type de vinification : Macération sur bourbes de 48hs

Elevage : En cuve

Dégustation optimale : 3 années

Bouteille : Bordelaise terroirs 75 cl

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe or vert, claire et lumineuse, nez agrumes et fleurs blanches, légers arômes de silex. En bouche, les notes banane se teintent d'une pointe de salinité. (palme d'or , Wine et Food Pairing Festival 2019 Madrid

Température de service : 8° à 12°

Alliance gastronomique : Foie gras, poisson, crustacées, volaille, Champignons, Fromage.

Cœnologues : Mme SORIANO & Mme GRAU



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

