

Maison Nicolas Perrin Viognier

MAISON NICOLAS PERRIN - Vin de France

• INFORMATIONS

> DESCRIPTION

Une entrée de gamme en vin blanc. Le choix se porte sur le cépage viognier, aromatique, et porteur d'une belle minéralité. Ce vin offre un plaisir immédiat et sera parfait pour des apéritifs agrémentés d'amuse-bouches sur fond de fruits de mer.

> TERROIR

Le vin provient de vignobles en Altitude essentiellement situés sur les coteaux d'Ardèche.

> ELABORATION

Fermentation et élevage en cuve Inox à basse température. L'idée est de conserver la fraîcheur du vin et sa palette aromatique. Mise en bouteille précoce au printemps.

> CÉPAGES

Viognier : 100%

• CONSEILS

> DÉGUSTATION

Une couleur jaune pâle, avec des reflets brillants. Un nez aromatique, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on sent une certaine tension (à l'opposé de gras et d'opulence). Le vin est frais, minéral et laisse une finale très agréable.

> SERVICE

A boire sur sa jeunesse, 2 ans. 12°C.



MAISON NICOLAS PERRIN

29 Côte des Chapeliers
26000 Valence
Tel. +33 6 22 06 22 92

Pour en savoir plus,
scannez ce QR Code ou
rendez-vous sur
vincod.com/LI4LXF

