

# CLAUVALIS

*Les Vignerons Paysans*

## VIOGNIER 2024

### IGP MEDITERRANEE

Cépage: VIOGNIER À 100%

#### Vinification :

Les raisins sont vendangés à maturité aromatique. Nous effectuons une macération pelliculaire. Le débourageage est réalisé de manière naturelle par décantation afin d'obtenir des jus limpides.

La vinification est effectuée à température constante aux alentours de 16°C, afin de conserver le potentiel variétal.

L'élevage se fait sur lie fine.

#### Dégustation :

Cette cuvée présente une couleur jaune claire. Le nez intense se compose de senteurs d'abricots et de fleurs blanches. La bouche est élégante, ronde sur des notes de fruits.

L'ensemble reste rafraîchissant, avec une acidité constante et maîtrisée.

#### Accords mets et vins :

Ce vin plaisir s'apprécie en apéritif; il peut accompagner de nombreux plats de poisson et de fruits de mer.

