



Vignerons passionnés depuis  
1923

## VIOGNIER

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE PAYS D'OC  
Agriculture raisonnée



TERROIR :

Marnes à forte teneur en argile et calcaire.

CEPAGES :

Viognier

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Pressurage direct

DUREE DE GARDE : 2 à 3 ans

DEGUSTATION :

Des notes d'abricots confits, d'ananas, de mangues et de pêches de vigne juteuses.

Vin sec, fin et généreux avec une belle rondeur en bouche.

*Accompagnera apéritif, poissons en sauce, porc à l'ananas, poulet sauce aigre douce...*

A DEGUSTER ENTRE 8 ET 10°

Vignerons du Sommiérois – 2 Rue de l'Arnède – 30250 SOMMIERES

Tél : 04.66.80.03.31 – Fax : 04.66.77.14.31 – mail : [contact@vin-vds.com](mailto:contact@vin-vds.com)

[www.les-vignerons-du-sommiérois.com](http://www.les-vignerons-du-sommiérois.com) – [www.facebook.com/pages/Les-Vignerons-du-Sommiérois](https://www.facebook.com/pages/Les-Vignerons-du-Sommiérois)