

VIOGNIER - IGP PAYS D'OC

« À travers ce Viognier, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous offrons un vin généreux mais tout en finesse, aux arômes d'abricots et d'herbes fraîches. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Viognier provient de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc. La particularité de ce vin vient de sa région, le Languedoc, qui offre un climat avec des étés très chauds et secs et des hivers plus doux. La zone du Nord Hérault procure **maturité et fraîcheur** à ses vins et permet donc d'obtenir une belle puissance aromatique, typique de son cépage.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Grâce à son expertise de la région, Maison Castel réalise une **sélection parcellaire** et un suivi minutieux des vinifications afin d'optimiser l'expression aromatique et dense du cépage. Après une macération pelliculaire en pressoir et une étape de pressurage, la fermentation est réalisée à basse température pour apporter **fraîcheur et rondeur à ce vin**. Une partie du vin est ensuite élevée sur lies pour procurer un **arôme légèrement beurré**.



Robe jaune **dorée et lumineuse**



Poissons, viandes blanches en sauce, plats asiatiques ou crustacés. Sa recette phare ? Bouillabaisse à la rouille



Notes d'abricots et de pêches, associées à des **notes d'agrumes et de fleurs blanches**



À servir entre **10 et 12°C**



Arômes de fleur d'oranger et une **belle minéralité en fin de bouche**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**