

CHÂTEAU

Pech-Celeyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

APPELLATION :

IGP OC - BLANC

TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE AU PIED DES
CÔTEAUX LA CLAPE

CÉPAGES:

100% VIOGNIER

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
PRESSURAGE PNEUMATIQUE.
DEBOURDAGE STATIQUE À FROID.
FERMENTATION EN CUVE INOX À
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.

DÉGUSTATION :

TRÈS PARFUMÉ AU NEZ, LE
VIOGNIER EST UN CÉPAGE
ORIGINAIRE DES CÔTES DU RHÔNE.
EN BOUCHE, DES NOTES DE FLEURS
BLANCHES ET D'ABRICOT POUR UN
CORPS SEC, ONCTUEUX ET GRAS.



VIOGNIER