

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

viognier



Notre viognier est atypique et c'est un parti pris !

Il est plus frais et moins exubérant que ceux de beaucoup de nos confrères.

Il est apprécié pour sa finesse et pour son équilibre.

Bernard et Olivier Coste

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

viognier

APPELLATION : IGP Côtes de Thongue

CEPAGES : 100% viognier

TERROIR: terres blanches argilo-calcaire, terres brunes volcaniques & cailloutis villafranchiens (argilo-sableux)

VINIFICATION : chaque terroir est vinifié séparément. Les raisins sont égrappés. Le jus est obtenu par macération pelliculaire et pressurage direct. Les moûts sont clarifiés à froid avant fermentation. Les vins issus des différents terroirs sont assemblés puis élevés en cuves inox. Ils sont mis en bouteille en hiver et au printemps.

DEGUSTATION : robe jaune pâle, aux reflets verts. Joli nez de fruits exotiques, mangue, et foin coupé.

SERVICE : servir frais à l'apéritif. A table avec poissons, coquillages, cuisine asiatique, fromages...

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de CO₂

