

# BAG IN BOX- VIOGNIER

## Fiche technique

**Appellation :** Vin de France

**Couleur :** Blanc

**Nom de cuvée :** Le Palais - Viognier

**Volume :** 3L

**Millésime :** 2023

**Cépage :** Viognier

**Origine des raisins :** Côtes du Rhône (80%) / Côte Roannaise (20%)

**Nature du sol :** Granitique / Sablonneux

**Rendement :** 30 hL / Ha

**Vinification :** Débourageage statique à froid. Levures indigènes, fermentation basse température

**Élevage :** 3 mois cuve inox

**Nombre de BIB produits :** 1600

**Garde:** 1 an, 6 semaines après ouverture

**Teneur en Alcool :** 13%

**Dégustation:** Belle robe or clair, bouche ample. Nez très aromatique, abricot et pêche, que l'on retrouve en bouche. Bel équilibre fraîcheur / acidité

**Accords :** Huitres , asperges vertes , fromage de chèvre

---

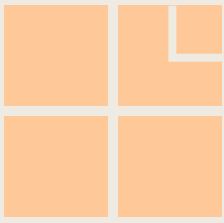
## FAMILLE PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : [sasfamillepalais@gmail.com](mailto:sasfamillepalais@gmail.com)

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle





# BAG IN BOX LE PALAIS - VIOGNIER

Spec sheet

**Appellation :** Vin de France

**Color :** White

**Name :** Le Palais - Viognier

**Volume :** 3 Liters

**Vintage :** 2023

**Grape variety :** Viognier

**Origin :** Gard / Côte Roannaise

**Soil :** Granite / Sandy

**Yeild :** 30 hL / Ha

**Vinification :** Direct pressing, static cold settling. Wild yeasts, low temperature fermentation

**Aging:** 3 month inox tank

**BIB produced :** 1600

**Aging:** 1 year, 6 weeks once opened

**Degree of alcohol :** 13%

**Tasting notes :** Fresh and fruity, with flattering apricot and floral aromas .

**Pairing :** Oysters, green asparagus, goat's cheese

---

## FAMILLE PALAIS

Tél. : +33 6 58 00 66 40 / +33 6 19 14 28 80

Email : [yann.palais42@gmail.com](mailto:yann.palais42@gmail.com)

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

