

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

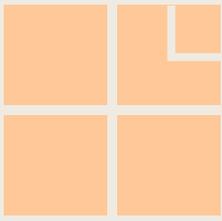
FAMILLE PALAIS

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

Email : sasfamillepalais@gmail.com

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

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

