



VILAIN PETIT CANARD - BLANC

Viognier

Description

Même cépage que le Condrieu mais en IGP, cela lui a valu son nom de « Vilain petit canard », clin d'œil aussi au logo du domaine !!!

Nez

Pêche, abricot, floral

Bouche

Une aromatique très présente. Vin frais et minéral avec une belle rondeur.

Accords Mets/Vins

A apprécier lors d'un apéritif dînatoire entre amis (gougères et cakes salés....), avec des sorbets aux fruits, un gâteau maison aux fruits frais...

Temps de garde :

2-3 ans



Température de service :

12-14°C



Encépagement :

100 % Viognier

