



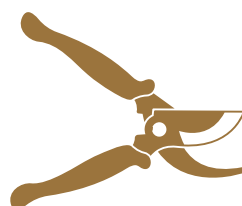
100% viognier



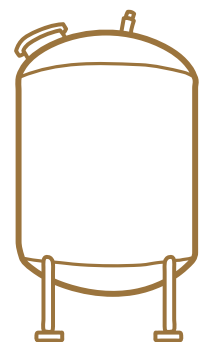
Granit décomposé (gore)



Les Mejeans (Larnage)



Vendanges manuelles



Pressurage direct en grappe entière puis fermentation en cuve inox.
Élevage 100% cuve inox pendant 8 mois.
Fermentation malo-lactique bloquée (selon millésime) pour préserver la fraîcheur.



Couleur jaune dorée et brillante.



Nez expressif, fidèle à son cépage sur les fruits jaunes (pêches, abricots) qui présente également de subtiles notes de fruits secs (amandes) et d'épices envoutantes (musc).



La bouche est à la fois souple, avec un volume généreux plein de fruits frais, et ciselée avec une tension rafraîchissante.

LE Puits DES MEJEANS

IGP COLLINES RHODANIENNES

DOMAINE
VENDÔME