
Viognier *Coteaux de Fontcaude*

Le Domaine Fontaine Marcousse est situé au sud de l'appellation Saint-Chinian, sur un ancien corail de l'ère secondaire. Les parcelles sont regroupées autour d'une source, où elles forment une véritable clairière en plein cœur de la garrigue.

Cépages: *Viognier (100 %)*

Rendements: *28 à 32 hl / ha.*

Analyse: *13 % alc. / vol.*

Récolte: *Vendange manuelle. Égrappage.*

Vinification: *Les raisins vendangés manuellement arrivent au chai en caquettes. La chaîne technologique est classique de la vinification en blanc avec pressurage direct, débordage par le froid, fermentation thermorégulée en cuve inox. La protection contre l'oxydation se fait sans produits chimiques mais uniquement par inertage au gaz carbonique.*

Dégustation: *Vin plaisir à boire sur le fruit et la fraîcheur. Annonce un nez tourbillonnant autour de notes de pêche, abricot, coing, agrumes aux accents miellés. Bouche fraîche et charnue.*

Service: *Entre 8 et 10 °C, En apéritif, avec du foie gras de canard ou d'oie, avec des viandes blanches, des côtes de veau à la crème, des asperges, un velouté de poisson, une soupe aux orties, du homard, du fromage de chèvre....*



Code :

Prix : \$

Format : 750ml