



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**



**Cépage**  
100 % Viognier



### **Histoire**

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



### **Terroir**

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.  
Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



### **Vinification**

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.  
Pressurage, séparation des presses. Débourageage des jus.  
Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.  
Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



### **Dégustation**

Nez puissant aux notes de pêches de vignes et d'abricots confits. Un vin croquant aux arômes de tarte à l'abricot, avec une belle ampleur, une persistance et une superbe tenue en bouche.



### **Accords mets & vins**

Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un tataki de thon ou un ceviche de daurade, à déguster également sur un fromage de chèvre frais.



### **Récompenses**

**Or** - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025  
**Argent** - Concours Général Agricole de Paris 2025



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.