



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



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.