

Découverte du cépage viognier

Prix du produit :

125,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Vigneron(ne): Famille GERIN

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Vigneron(ne): Bryan DELEU

Millésime: 2022

Millésime: 2023

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: viognier



Description du produit :

Ce carton panaché contient une bouteille de chacun des **vins blancs secs** suivants :

- Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc sec 2023
- Bryan Deleu "Coquet" (viognier) blanc sec 2022
- Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2022
- Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (viognier) blanc sec 2023
- Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2023
- Famille Villa (Hugo et Pauline) "Question d'équilibre" (viognier) blanc sec 2022

Cliquez sur les liens pour accéder aux fiches descriptives de chaque vin (vin qui n'est peut-être pas en vente par cartons de 6 si nous avons mis nos seules - ou dernières - bouteilles dans ce carton panaché !

Description brève du produit :

Un panachage de cuvées 100% viognier, avec ces fameuses notes exotiques incontournables. Pour découvrir (ou tout simplement continuer d'apprécier) ce cépage dans les meilleures conditions, nous avons sélectionné uniquement des cuvées et vigneronns du Rhône Septentrional, le terroir où ce cépage s'illustre le mieux et sait rester frais sans aucune lourdeur. Ce n'est pas le cas de beaucoup d'autres endroits où le viognier est parfois lourdaud et moins intéressant.