

Le vin plaisir d'aujourd'hui
naturellement léger en alcool et en calories :
11 % vol et seulement 65 calories par verre (12 cL)*
* 20 % de moins que la moyenne.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

50 % Viognier et 50 % Sauvignon blanc sur sols argilo-calcaires.

Macération pelliculaire de plusieurs heures, suivie d'une stabulation sur bourbes.Fermentation thermo-régulée.
Élevage sur lies et conservation à basse température.

Robe jaune pâle avec des reflets verts et argentés.
Nez intense avec des notes de citron vert, de pamplemousse, de fruits exotiques.
Attaque en bouche craquante, assez vive, équilibrée par une bonne sucrosité et du volume. Finale longue et fruitée.

Vin à boire dès maintenant ou dans les 36 prochains mois.
A servir bien frais à l'apéritif ou à table avec des fruits de mer, crustacés, viandes blanches, tapas, pates et fromages de chèvre.

Viognier Sauvignon blanc Pays d'Oc IGP :
EAN 13 bouteille 75 cL : 3760172990352.
EAN Carton de 6 bouteilles 75 cL : 03760172990369.
Palette EURO 80*120 : 630 bouteilles avec 5 étages de 21 cartons.



pierrick harang wine

3 rue Léon Vaudoyer - 66000 Perpignan - France
Tel : + 33 660 852 930 - contact@phwine.fr - www.phwine.fr