

Les cuvées Nord Sud sont issues de sélection de vignes orientées dans le sens Nord-Sud et situées sur les terroirs naturellement peu fertiles du domaine familial à Cessenon sur Orb, dans le Sud de la France. Dans ces conditions, les raisins sont exposés aux doux rayons du soleil en début et fin de journée tout en étant protégés des fortes chaleurs de midi.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcelleire, orientation Nord- Sud, vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée 14 - 17°C, élevage sur lie en cuve inox et en barriques (30%), colla

NOTES DE DÉGUSTATION

On découvre au niveau olfactif des notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche et des notes de fleurs subtilement toastées comme l'acacia et la violette. En bouche, l'attaque se montre ample et puissante, dotée d'une bonne acidité qui donne un vin frais et équilibré.

RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER

Ce vin accompagne harmonieusement les poissons grillés et la cuisine orientale. Prêt à boire immédiatement, température idéale de service, 10° à 12°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Millésime	2014	Alc/Vol	13,5%
Appellation	IGP Pays D'oc	Acidité Totale	3,94
Couleur	Blanc	pH	3,5
Terroir	Argilo-calcaire	Sucres Résiduels	2,32 g/l
Cépages	Viognier 100%	Quantités Produites	-
Rendements	45 hl/ha	Bouchage	Bouchon en liège