



DOMAINE WALBAUM

Pont d'Arc-Ardèche

Viognier Blanc

Caractéristiques

Terroir : sols argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 25 ans

Appellation : IGP Ardèche

Cépage : 100% Viognier

Degré : 13,5%

Vinification : Fermentation lente sur lies en fûts de chêne avec bâtonnage pendant 3 à 4 mois

Dégustation

Une robe or pâle et brillante. Le nez est complexe, sur des notes de pêche blanche, de pâte d'amande, de fruits exotiques et d'épices douces.

En bouche, l'attaque est ronde, et l'on retrouve les notes fruitées et gourmandes du nez. La finale est acidulée et d'une belle persistance aromatique, avec des notes légèrement vanillées.

Suggestions de service

Servir frais, entre 8°C et 12°C, sur un foie gras, des Saint-Jacques flambées, une volaille à la crème et champignons ou encore en accompagnement de fromages ou de desserts aux fruits blancs. Sur un plat végétarien : velouté de châtaignes.

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

Domaine Walbaum

Hôtel**** & Vignoble

615, route des Estrades | 07150 Vallon-Pont-d'Arc

contact@domainewalbaum.com | +33 (0)4 75 88 01 70 | www.domainewalbaum.com