

CENT POUR CENT VIOGNIER 2025 BLANC

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02994-1-1.png

Tout le monde connaît la région de Pic Saint-Loup pour ses rouges frais, élégants et charnus dont l'est due à un climat particulièrement adapté qui, avec des journées très chaudes en été, préserve la fraîcheur des jus grâce à des nuits plus fraîches. Peu de gens savent que certains cépages de blancs y trouvent un nid douillet ! C'est le cas de notre dernier né, le Viognier !

Un nez exubérant de fruit, une attaque en bouche débordante de fraîcheur et une finale longue et suave

Alors vous aussi, découvrez ce grand cépage au travers de ce Cent pour Cent Viognier qui ravira vos amis et votre palais !

Accords mets et vins

Apéritif, rougets grillés, asperges

Détails

Domaine : Domaine du Peyra

Couleur : Blanc

Millesime : 2025

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Viognier

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Oc

Nom du Vigneron : François Fourel

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier

Cépage : Viognier 100%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : A basse température en cuve inox thermo-régulée

Elevage : Elevage cuve

Dégustation

Robe : Brillante

Nez : Exubérant de fruit à chair blanche

Bouche : Débordante de fraîcheur

Finale : Longue et suave

Garde : A boire dans les 2 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente. Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance. Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attiré par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi. J'allais faire un Pic rouge, mon Pic ! Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite. Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic. 12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas. Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation ! François Fourel, épicurien du vin !



https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png