

Domaine
de Cassagnole

Esprit Blanc 2023

*IGP Ardèche, Casteljou.
100% Viognier
50 hL / ha*

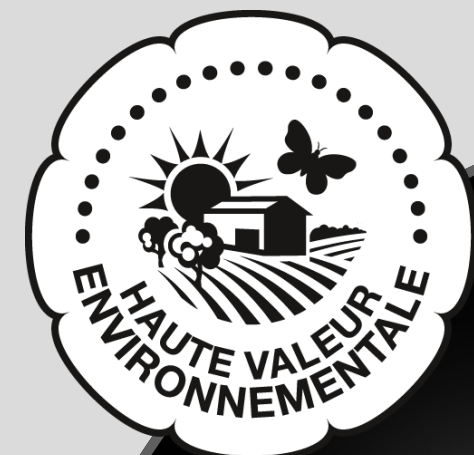
Coteaux argilo-sableux avec forte densité de galets de rivière.

Vendange mécanique tôt le matin pour préserver la fraîcheur. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Pas de fermentation malolactique.

Élevage sur lies pendant plus d'un mois puis soutirage et élevage en cuve avant une mise en bouteille printanière.

Joli nez fruité et floral du Viognier. Belle longueur en bouche. Vin rond et élégant.

*Proposez-le sur des asperges, un poisson, des sushis ou une viande blanche. Osez un fromage de chèvre.
Servir frais (10°C).*



Pour en savoir plus sur le domaine et nos vins rdv sur

WWW.CASSAGNOLE.FR