

VIN DE FRANCE *Viognier*

Le *Viognier* - Vin de France du Domaine Christophe Semaska est le fruit d'un assemblage de plusieurs lots soigneusement sélectionnés auprès de partenaires.

CÉPAGE 100% viognier

APOGÉE 1 à 3 ans

T° DE SERVICE 11°C

Terroir

Le *Viognier*, cultivé sur des sols argilo-calcaires et caillouteux, révèle toute sa richesse grâce à ce terroir unique. L'argile permet une bonne rétention d'eau, tandis que le calcaire apporte de la fraîcheur et une belle minéralité.

Vinification

Obtenir un *Viognier* équilibré entre fruit, minéralité et fraîcheur résulte du choix judicieux des lots, d'une vinification soignée et d'un élevage en cuve à température contrôlée, oscillant entre 14 et 18°C, pendant six mois.

Dégustation

Ce *Viognier* présente une robe dorée. Le nez dévoile des arômes frais de fleurs blanches et de fruits à noyau, comme la pêche et l'abricot, avec une touche d'agrumes. En bouche, il est rond et fruité, bien équilibré par une légère minéralité.

Accord mets et vins

Avec son esprit bourguignon, à la fois expressif, tendu et frais, le *Viognier* du *Domaine Semaska* accompagne à merveille les coquillages et crustacés ou se déguste tout simplement à l'apéritif.

