

Domaine Raissac Viognier "Le Cres" IGP d'Oc

Chateau Raissac - Langwedocja - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGP Pay d'Oc
Szczepy:	Viognier
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	0.8 g/l
Kwasowość:	3.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do lat
Temperatura podawani...	10-12 °C

Opis:

Słomkowo-żółty kolor z srebrzystymi refleksami. Aromatyczne, subtelne aromaty moreli i kwiatów. Eleganckie, intensywne, okrągłe, o subtelnej nucie przypraw, prażonych migdałów. Idealnie intensywne. Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej z regulowaną temperaturą, regularne mieszanie. W procesie produkcji stosuje się metodę dojrzewania wina nad powstałym osadem. Zapewnia to winu złożony i bogaty smak i aromat. Wiek winnic nie przekracza 20 lat, wydajność 50hl/ha.

Podawać do:

Polecamy do białego mięsa, drobiu, miękkich serów, przekąsek i ryb, a zwłaszcza dorady w sosie z rozmarynu co usatysfakcjonuje wymagających smakoszy.



CHATEAU

RAISSAC