



Frou Frou Viognier, 2020

Pierrick Harang Wine
FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'OC

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	50% Sauvignon blanc, 50% Viognier
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 15 et 35 ans
RENDEMENTS	80 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,7 g/l
SUPERFICIE	20 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans le Languedoc entre Narbonne et Carcassonne, sur la commune de Homps et Pépieux
EXPOSITION	Nord-sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires avec une très grande surface foliaire
VINIFICATION	Macération pelliculaire de quelques heures, suivie d'une fermentation thermorégulée.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies et conservation à basse température.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune pâle avec des reflets verts et argentés. Au nez, des arômes intenses de citron vert, de pamplemousse et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est craquante, assez vive, équilibrée par une bonne sucrosité et du volume. La finale est longue et fruitée.
CONSOMMATION	Parfait avec une omelette, un pain de légume ou un bavaois de céleri et tartare de betterave. Servir entre 8° et 10°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 ans.

CODE SAQ
12783305

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.85 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire de Pierrick Harang Wine ne s'enracine pas dans la terre. Pas de château familial, pas d'hectares de vigne, mais depuis cinq générations de négociants et d'oenologues, une même passion : bien faire. Pierrick Harang Wine, c'est l'expertise technique, la maîtrise scientifique du vin, depuis le raisin en grappes jusqu'à la mise en bouteille.