



DOMAINE COUDOULET

Pierre-André et Guillaume Ournac

VIOGNIER 2019

Sélectionné par



Le viognier est un cépage originaire du nord de la vallée du Rhône planté dans le vignoble du Domaine Coudoulet il y a 30 ans, alors qu'il était encore inconnu : un vrai pari sur l'avenir!

Aujourd'hui, ce cépage est de plus en plus populaire auprès d'un nombre croissant de consommateurs. À mi-chemin entre le chardonnay et le sauvignon blanc – deux cépages prisés à l'échelle internationale – il se distingue par sa fraîcheur et son arôme exotique qui dévoilent une complexité certaine.



NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE: Belle robe d'un joli jaune pâle aux reflets verts.

NEZ: Arômes intenses d'acacia et de fleur d'oranger avec des notes d'abricot.

BOUCHE: Bouche ample et savoureuse, avec une belle fraîcheur qui se mêle à des arômes de pêches de vigne, de zeste d'orange et de figues. Vin harmonieux et élégant qui révèle l'expression des traits de son cépage.

ACCORD METS/VIN: Apéritifs, coquillages, poissons grillés (rouget), salades de fruits frais.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type de vin: Blanc

Pourcentage d'alcool: 13,5%

Option d'achat: Importation privée

Producteur: Domaine Coudoulet

Cépage: 100% viognier

Terroir: Marnes peu caillouteuses

Âge du vignoble: 25 ans

Format: 750 ml

Type de bouchon: Capsule à vis

Type de contenant: Verre couleur
feuille morte