



IGP MÉDITERRANÉE BLANC "
VIOGNIER RÉSERVE " 2021 CH. VAL
JOANIS

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	Viognier 100%

Note de dégustation :

Robe jaune citron d'intensité moyenne. Le nez est séduisant et évoque un caractère floral (violette) ainsi que des fruits à chair blanche tels que la nectarine et la pêche. Le palais dévoile un vin riche, avec une belle matière tapissant littéralement le palais. Sa texture douce et onctueuse, soulignée par un fruité juteux nous charme immédiatement. Une nouvelle cuvée totalement réussie !

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potential de garde :	2 à 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, wok de crevettes, poisson en sauce parfumée et gouteuse

Commentaires du sommelier :

Nichée sur les contreforts sud du Luberon, cette petite parcelle de viognier possède un microclimat unique notamment grâce à son altitude élevée. En résulte un vin intense, séduisant, fruité, floral et typique du cépage, tout en conservant un grand équilibre et une belle fraîcheur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

