



Saveur d'automne

IGP Cévennes / Blanc surmuri

Cépages

85% Viognier – 15% Chenin

Culture

Terroir argilo calcaire
Age du vignoble : 30 ans.

Vinification

Raisins vendangés en sur-maturité, fermentation en fûts, élevé sur lies fines pendant 9 mois.

Caractère

Une robe jaune paille profond, des notes de caramel, de poire, de vanille et d'abricot. Une bouche douce ample et riche.

Vieillessement

A consommer dès sa jeunesse et jusqu'à 7-8 ans.



Les Vignes de l'Arque
Route d'Alès, 30700 Baron
T. +33 (0)4 66 22 37 71 - vigne-de-larque@wanadoo.fr -
www.vignesdelarque.com