



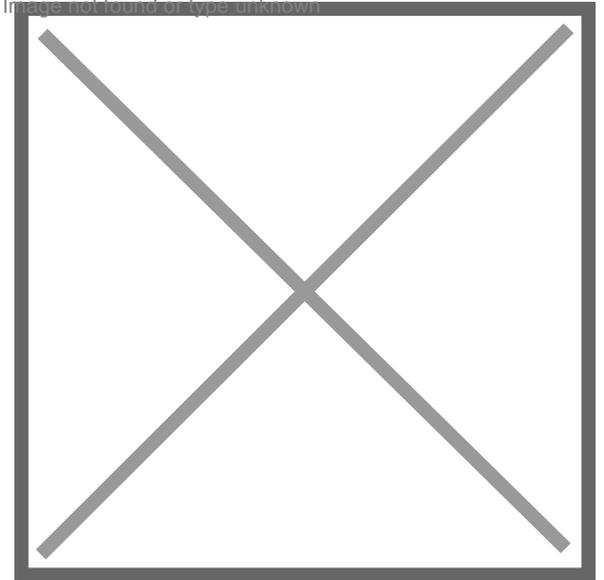
## Viognier "Vendanges d'Octobre" - Coteaux de l'Ardèche I.G.P. 2018- 75cl

Les raisins pour ce vin sont récoltés lorsqu'ils sont mûrs, ils développent plus de sucre, mais surtout plus de complexité. Un vin qui est soutenu par une palette sophistiquée d'agrumes et de fruits confits. Bouche : La bouche est fraîche avec des notes d'agrumes agréables, la palette nous apporte une abondance de conserves de fruits et de confitures, de la douceur. Nez: Arômes de miel, d'abricot, pêche jaune et les agrumes sont les uns avec les autres dans un équilibre parfait. Couleur: couleur jaune d'or.

**19.93 EUR**

Artcode: 00001213

[Vins](#), [Vins blancs](#)



### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14%
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	IGP Ardèche
<b>Producteur</b>	UVICA - Vignerons Ardéchois
<b>Raisin</b>	Viognier
<b>Goût</b>	équilibré, Fruité, Zoët

## **Plats**

desserts au chocolat, Foie gras, foie gras poêlé, fromages blues, Fruitige desserts