



MARIUS VIOGNIER

PAYS D'OC



CEPAGE

Viognier.

GRAPE VARIETY

Viognier.

TERROIR & VINIFICATION

Les raisins proviennent de sols argilo-calcaires et de terrasses caillouteuses.

TERROIR & VINIFICATION

Grapes come from clay and limestone soils and pebbly terraces.

Les raisins sont ramassés à maturité.

Grapes are harvested at maturity.

Après pressurage, une stabulation est réalisée pendant 24 heures. Ensuite, le moût est débourbé à froid. Les températures de fermentation sont régulées entre 14 et 18 °C.

After pressing, a settling of the lees is carried out for 24 hours. Then, the must is separated whilst still cold. The fermentation temperatures are regulated between 14 and 18°C.

L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé en cuves inox sur lies fines.

MATURING

The wine is aged on fine lees in stainless steel tanks.

LA DEGUSTATION

Robe : jaune pâle, avec des reflets or.

Nez : ouvert et expressif, avec des notes de fruits (poire juteuse) et de fleurs blanches.

Bouche : suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.

WINE TASTING CHARACTERISTICS

Colour: pale yellow colour with gold tints.

Nose: the wine shows aromas of white fruits (juicy pear) and blossoms.

Palate: suave, gourmand and well-balanced, the wine shows a great freshness and persistency.

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.

Marius advises you to serve this wine between 10 and 12°C during an aperitif or a meal among friends.

Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur www.mariusbymichelchapoutier.com

Please find all Marius' suggestions on www.mariusbymichelchapoutier.com

