

DEPUIS  1929

*Pierre Amadieu*

**VIOGNIER CLAIRETTE**

*Méditerranée*

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**2021**



**TERROIR** Vignes comblées de soleil et de Mistral, les bienfaits du climat méditerranéen mettent à l'honneur ces cépages autochtones de la Vallée du Rhône. Viognier et Clairette se complètent admirablement pour donner un vrai vin de plaisir.

**VINIFICATION** Sous température contrôlée afin de préserver la fraîcheur du fruit. Élevage 100% en cuve inox.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Il est à la fois exubérant par la richesse aromatique apportée par le Viognier, et parfaitement équilibré grâce à la vivacité et la structure de la Clairette. Sa fraîcheur éclatante alliée aux saveurs d'abricot sec et de pêche blanche en font un vin très désaltérant.

Un vin aux saveurs du Sud : festif, savoureux et convivial, vinifié sur le fruit. Parfait en apéritif, il s'allie à merveille avec un risotto crémeux aux asperges. A déguster frais (12°-14°C).

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : 60% Viognier, 40% Clairette  
**Volume de production** : 15 000 bouteilles.  
**Teneur en alcool** : 13 % vol.