



DOMAINE
LÉVÉJEAN

Jus de
cailloux



Dénomination : Vin de France, Blanc

Cépages : 100% Viognier

Région : France, Occitanie, au nord de Béziers sur les rives de l'Orb.

Certification : HVE

Terroir et culture :

Les terrasses argilo-calcaires avec une exposition Nord pour une maturation lente.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température - sous température contrôlée. Élevage en cuve inox de 3 mois, batonnage sur lies pendant 6 semaines.

Dégustation :

Vin d'une belle couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. S'ouvre sur un nez très parfumé de pêches blanches et poires williams. En bouche, le vin est onctueux, avec des saveurs de fruits blancs, longue persistance en bouche sur une finale légèrement iodée.

Température de service conseillée : Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir

Accords mets vins :

Plats exotiques, fromage de chèvre frais, tartelettes de fruits acidulés

Alcool : 13% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe