



DOMAINE  
**LÉVÉJEAN**



# ASYMÉTRIE

**Dénomination** : IGP Pays D'Oc, Blanc

**Cépages** : Viognier - Colombard

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

**Certification** : Conversion en Agriculture Biologique - HVE

**Terroir et culture** : assemblage de deux cépages et de deux terroirs pour une recherche d'arômes et de fraîcheur : le Viognier sur les terrasses argilo-calcaire avec une exposition nord et le colombard sur l'ancien lit de l'Orb, composé de galets roulés. .

**Vinification** :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, macération sur bourbes pour le colombard, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en cuve inox de 3 mois, batonnage sur lies pendant 6 semaines pour le viognier. Désalcoolisation partielle à hauteur de 20%, par osmose inverse et contacteur à membranes.

**Dégustation** :

Robe jaune paille, nez exotique (fruit de la passion) et floral. En bouche, l'attaque est souple et fruitée avec une finale acidulée.

**Température de service conseillée** : Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dans l'année

**Accords mets vins** :

Apéritifs, salades d'été, salades de fruits.

**Alcool** : 9,5% alc./vol

**Bouteille** : 75cl Bourguignonne

**Conditionnement** : Carton de 6, couchées

**Palettisation** : Palette Europe, 600 bouteilles

