



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 : 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, risotto d'automne, volaille en sauce, champignons, salades de fruits.

Alcool : 9,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles

