

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique Vin de Pays d'Oc Viognier Fût

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche – Vin de Pays d'Oc
Viognier Elevé en fût de chêne

Millésime : 2003

Couleur : Blanc

Cépages : Viognier (rendement : 40 hl/ha)

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Pressurage direct après macération
pelliculaire de 6 heures

Élevage : batonnage hebdomadaire pendant 6 mois.

Durée de conservation : 5 ans

Bouteille : Vintage 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe jaune paille, très claire et lumineuse.
Arômes de fruits à chair blanche
et de fruits exotiques relevé par un léger boisé.
Son attaque est gouleyante, moelleuse.

Température de service : 8° à 12°

Alliance gastronomique : crustacés, poissons en sauce,
foie gras, fromages, viandes blanches...

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

