



VIOGNIER PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localité : Région de Carcassonne dans l'Aude

Nature du sol : Argilo-calcaire

Cépage : Viognier

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle à basse température

Elevage : En cuve



Histoire

La production des Pays d'Oc repose sur un savoir-faire millénaire en provenance d'une terre d'héritage au climat et sols privilégiés. 2600 ans d'histoire viti-vinicole sont inscrites dans la pierre du Pays d'Oc.

En 1987, lors d'un voyage aux Etats-Unis, Jacques Gravegeal, viticulteur héraultais expérimente la dynamique des vins de cépages. A son retour, en association avec Robert Skalli, grand négociant régional, ils créent le label Vin de Pays d'Oc (devenu Pays d'Oc IGP). Un label dédié à des vins de cépages de qualité auxquels personne ne croyait dans les années 80.



Terroir

Le Viognier Pays d'Oc provient de la région de Carcassonne dans l'Aude, dont les terrains sont principalement argilo-calcaires.



Vin

-Robe : Belle robe jaune clair avec des reflets paille.

-Nez : Arômes plaisants d'abricot sec et de tarte citron meringuée.

-Bouche : Très fraîche et agréable avec un bel équilibre fruité et une bonne longueur en bouche



Accord mets et vin

Il est conseillé de boire ce Viognier Pays d'Oc dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Il convient parfaitement en apéritif ou en accompagnement d'entrées froides telles que les terrines et les salades composées. Il peut se conserver 2 à 3 ans.

A servir légèrement frais à une température de 9 à 11°C.