

EMILIANA Ecobalance Viognier - 2018

ORGANIC  VINEYARDS

CHILI



Cépages : 100 % Viognier

Appellation d'Origine : D.O. Vallée centrale

Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts



Viticulture :

Climat Méditerranéen avec des hivers pluvieux, des étés chauds et secs et une large oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent tous à un bon développement de la vigne.

Les sols : alluviaux de profondeur moyenne



Vinification : 4 mois d'élevage : 85% en cuve inox et 15% en chêne français.

Dégustation :

Robe jaune doré avec un nez fruité aux arômes d'abricot et de litchis, avec des notes florales subtiles et une bouche soyeuse et bien arrondie qui se termine sur une finale persistante.

Alcohol: 13.6 % ; pH: 3.33 ; Total Acidity: 4.50 g/L ; Residual Sugar: 2.14 g/L

Accords mets et vin :

En raison de sa texture douce et de ses arômes complexes et concentrés, ce vin est idéal pour les escalopes grillées à réduction tropicale, les poissons grillés à la crème et certains desserts tels que les papayes à la crème.

Conseils de consommation :

Température de service : 8-10°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr