

LES DÉCOUVERTES DE GENÈVE

# La Clé du Temps

Viognier de Genève AOC

## Cépage

Le Viognier se caractérise par une vinosité marquée et des arômes typés d'abricot.

## Vinification

Afin de valoriser son intensité aromatique et sa fraîcheur, seule la fermentation alcoolique est effectuée.

## Robe

Très limpide et brillante, jaune pâle.

## Nez

Puissant et agréable avec des arômes de pêche blanche, de poire et d'abricot.



## Bouche

Attaque souple avec une structure basée sur la fraîcheur. Arômes intenses de pêche blanche.

## Suggestions gastronomiques

- Vin de plaisir pour l'apéritif
- Coulis de crustacés
- Fromages de chèvre
- Tarte aux fruits blancs

## Température de service

10 - 12°C

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75cl.



CAVE DE GENÈVE