

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