L'Exception²

Blanc 2025

IGP Coteaux du Verdon



Assemblage **100% Viognier**
Degrés : 14.5%
A servir entre 12° et 14°C.
Formats : 75cl
2 100 bouteilles produites

Viticulture certifiée Agriculture Biologique par Ecocert. Vendanges mécaniques nocturnes. Macération préfermentaire à froid. Fermentation en barriques, élevé sur lies fines en fûts de 400l L en chêne français, chauffe blanche.

Le nez est très expressif, porté par des notes florales délicates et une jolie touche de violette, auxquelles s'ajoutent des nuances de fruits exotiques. En bouche, la matière est ample et concentrée, avec une belle fraîcheur qui équilibre la richesse du vin. La bouche sur le fruit de la passion apporte une sensation exotique et fraîche, tandis que l'élevage apporte de la profondeur sans masquer l'éclat du Viognier. La finale est longue, généreuse et aromatique, avec une belle persistance florale et fruitée.
A accompagner **Asperges vertes, œuf parfait et émulsion au beurre noisette, un tajine de volaille aux abricots et aux épices**

www.chateauthuerry.com
+33(0)4 94 70 63 02
thuerry@chateauthuerry.com

E(100ml):
344kJ / 82kCal
Lot : Viognier 2025