

# Domaine St-Roch Viognier

**Millésime** : 2017/2018

**Région et Appellation** : Languedoc - IGP d'OC

**Cépages** : 100% Viognier

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve inox, débouillage statique à froid. Pas de seconde fermentation. Léger sulfitage et filtration avant la mise en bouteille.

**Elevage** : En cuve inox sur lies fines.

**Accords mets et vins** : Apéritif tout en gourmandise, ce Viognier aux accents sudistes se mariera à merveille avec des mets de poissons, par exemple un carpaccio de Féra du Lac, pamplemousse et épices douces ou un pavé de Bar poché dans un jus fruité et polenta grillé. On peut aussi l'imaginer avec des fromages affinés, un Epoisses, un Camembert ou encore un vieux Gruyère.

**Notation** : -

