



DOMAINE LA
PROVENQUIÈRE

Cuvée Patience

IGP Pays d'OC



DATE DE CREATION : 2008

CEPAGE : Sémillon – viognier

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires exposés au nord. Une partie de cailloutis pour le Viognier.

VINIFICATION : Assemblage de Sémillon issu de vendanges de raisins sûr muris et de Viognier.

Semillon: Vendanges manuelles à la fin du mois de Novembre. Fermentation languissante avec 60 gr/l sucre résiduel.

Viognier: Vendanges mécaniques, fermentation classique à basse température. Elevage sur lies fines.

DEGUSTATION : Belle couleur dorée. Nez intense avec des notes de litchis, mangue et kiwi. En bouche, belle acidité contre balancée par des notes de miel.

ACCORDS : Idéal avec un "foie gras sur pain d'épices", un dessert ou à l'apéritif.

SERVICE : 10-12 °C

GARDE : A boire dans les 10 ans.

