

Le Faillet

Millésime 2024 • IGP Pays d'Oc

GAMME • LES ORIGINES



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Viognier

Âge des vignes : de 20 ans

Rendement : 45 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : pressurage direct, débouillage, température de fermentation de 15° à 18°C.

Élevage : 6 mois en cuve

Garde : à boire maintenant, il se conservera 4 à 5 ans

Typicité



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de pêche, d'abricot et des notes de fleur blanche.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des sushis, une salade au saumon fumé ou des asperges vertes.



Degré alcoolique : 13% vol

Température de service : 10°/12°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN



CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr