



# Blanc du Lac

## BLANC

*Vin de France - Viognier*

### LE VIGNOBLE :

Juste en dessous de la Montagne Noire, le vignoble se développe sur des sols en pente douce, surplombant le Canal du Midi.

Les sols sont principalement constitués de schistes et de marbres. Leur influence sur la fraîcheur du vin est très importante.

### ASSEMBLAGE :

Viognier (100%).

Age moyen du vignoble : 15 ans.

### VINIFICATION :

Vendange sous protection de glace carbonique (CO<sub>2</sub>), puis pressurage immédiat en grappes entières.

Décantation : à 10°C.

Fermentation : 15 à 18 jours à 12/13°C.

### ELEVAGE :

En cuve inox, avec usage léger des lies .

### DÉGUSTATION :

Couleur or brillant avec des reflets verts. Au nez, des arômes de poire et de fruits à noyaux frais. En bouche, une jolie fraîcheur, soutenue par des arômes d'abricot et de melon. Finale nette et très douce.

