



Domaine Viguerie

L'Ondenc

IGP Comté Tolosan



Cette cuvée 100% Ondenc met à l'honneur ce cépage rare de la région du Gaillacois et vous surprendra avec ses notes de miel et de fruits blancs.

Millésime : 2015

Assemblage : 100% Ondenc

Vinification et élevage : Les raisins sont récoltés après un passerillage sur souche, puis vinifiés à basse température afin de préserver les arômes originels du cépage.

Note de dégustation : Robe jaune doré, nez floral, notes de miel et de pâte de coing. En bouche, bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur, arômes intenses de fruits blancs (poire).

Température de service : 8°C

Accords mets-et-vins : servir à l'apéritif ou avec vos desserts : salades de fruits d'été, charlotte aux pêches, tarte aux pommes

Garde : 7 ans

Cédric Faure, Vigneron récoltant - 1650 Chemin de Bonneval – 82370 Labastide St Pierre

Tél : 05 63 30 54 72 / 06 70 51 97 43 - Mail : ce.faure@gmail.com

www.chateauviguerie.com