

# SAINT-MAUR

## VIOGNIER

MÉDITERRANÉE - IGP

*Un viognier sélectionné avec la même attention que nos Crus Classés.  
Expression pure de ce cépage blanc, cette cuvée est un vin plaisir pour  
accompagner vos moments de détente et une cuisine méditerranéenne.*

<b>TERROIR</b> Sableux limoneux.	<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b> 4000 pieds/hectare.	
<b>CÉPAGE</b> 100 % Viognier	<b>ÉLEVAGE</b> Cuve en inox.	<b>VINIFICATION</b> Basse température avec macération à froid.
	<b>SERVICE</b> 8°	<b>ALCOOL</b> 14 %
<b>TYPE DE TAILLE</b> Double cordon de Royat.	<b>CONTENANCE</b>  75 CL	
		



## BLANC 2023

### DÉGUSTATION

Belle robe jaune brillante. Le nez expressif dévoile des parfums envoûtants de fleurs blanches et de mirabelle. La bouche est ronde et révèle des arômes subtils de miel et de fruits mûrs d'une grande finesse. Des notes d'abricot, de chèvrefeuille et de poivre blanc viennent compléter cette expérience aromatique. Une jolie finale persistante rafraîchit l'ensemble.

### ACCORDS METS & VIN

-  **LE MOMENT PARFAIT**  
Autour d'un plat de fruits de mer sur le port.
-  **VIANDE**  
Brochette de dinde aux abricots secs.
-  **POISSON**  
Plateau de crustacés et fruits de mer.  
Plateau de sushis.
-  **FROMAGE & DESSERT**  
Tarte aux abricots et romarin.  
Chèvre frais et poivre blanc de Kampot.