

Mas de LUNÈS

SECRET DE LUNES VIOGNIER - IGP PAYS D'OC BLANC 2024

Secret de Lunès est une gamme de vins de cépages bios, qui révèle la typicité de chaque cépage. Notre viognier est issu de vignes d'une vingtaine d'années au rendement moyen de 80 hl/ha.



CÉPAGE(S)

100% Viognier

VIGNOBLE

Terrasses de marnes du Tertiaire sur un lit de calcaire lacustre.
Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par les vents marins.
Écosystème préservé de garrigue méditerranéenne.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique des raisins. Pressurage direct. Après débouillage statique à froid, fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (15-18°C).

ÉLEVAGE

4 mois en cuve inox sur lies fines.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts. NEZ : Arômes de fruits à chair blanche (abricot, nectarine) et d'agrumes. BOUCHE : Très ronde et aromatique soutenue par une belle vivacité.

ACCORDS

A l'apéritif ou avec des salades, des viandes blanches ou des plats exotiques (poulet tandoori, poulet sauce aigre douce).

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans



Les pratiques agro-écologiques sur le domaine :



BIO



HVE



Cépages résistants



Apiculture



Levures originelles



Éco-pâturage



Vitiforestierie



Suivi biodiversité



VEGAN



Couvert végétal