



DÉGUSTATION :

Un grand vin blanc de caractère et de charme, le Viognier du domaine de Camplazens vient de vignes au rendement extrêmement bas. Cette vinification met en évidence ses arômes d'abricots et de fruits exotiques. Ce vin à servir très frais accompagnera tous les plats à base de poissons.

TASTING :

A Premium White Wine of great character and charm produced from a blend of grapes from both young and mature vines. Straw yellow with green and golden reflections and possessing a rich and elegant bouquet with notes of apricots, pineapple, violets and vanilla. A full, rounded body with a firm fruity structure. Mellow, elegant and at the same time fresh and persistent.

NOM DE CUVÉE		LE VIOGNIER
NAME OF THE WINE		
APPELLATION		IGP COTEAUX DE NARBONNE
COULEUR		BLANC / WHITE
COLOR		
CÉPAGE(S)	100% VIOGNIER	
GRAPE VARIETIES		
PRODUCTION ANNUELLE		10 000 BT
ANNUAL PRODUCTION		
ÉLEVAGE	ASSEMBLAGE DE 85 % DE VINS VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN CUVE TRADITIONNELLE, ET 15% DE VIN ÉLEVÉ EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS. BLEND OF 85 % OF WINE AGED IN TRADITIONNAL TANK AND 15% AGED IN FRENCH OAK BARRELS.	
AGING		