

Viognier Gourmand ~ Michel Gassier Domaine des Molines ~ Vin de France ~ Rhône Sud ~ Non Millésimé.



Attention, vin atypique ! Mais superbe produit.

Un vin léger, avec seulement 10% d'alcool, une belle fraîcheur et un peu de sucre naturel du raisin qui lui donne son côté gourmand et très plaisant. Un vin que nos clients suivent depuis plusieurs années maintenant, et dont voici le nouveau millésime.

Issu à 100% du cépage Viognier, cultivé dans la région de Nîmes, ce vin n'a pas droit à une Appellation d'Origine parce qu'il ne contient pas suffisamment d'alcool. Mais ce «manque» d'alcool est justement recherché par le vigneron : la fermentation de ce vin est stoppée avant son terme, ce qui produit moins d'alcool et conserve un peu de sucre. Ce qui nous donne un vin léger, frais, très agréable à déguster pour le plaisir, en apéritif, ou en accompagnement d'une terrine de foie gras, voire d'un dessert léger aux poires ou aux coings.

A déguster dans l'année pour profiter pleinement de tout son potentiel aromatique (sur les fruits exotiques, l'abricot, la pêche, la poire, la clémentine ou encore la vanille, ...) et de sa bouche moelleuse, fraîche et gorgée de fruits, avec une finale désaltérante et légère. Servi frais mais pas frappé (8° à 10°C) il ravira vos convives. 100% plaisir garanti !

Mais c'est Michel Gassier, le vigneron, qui parle le mieux de son vin :
« *En récoltant le raisin à maturité normale et en interrompant la fermentation avant son terme, nous avons gardé du sucre naturel dans ce Viognier pour en faire un merveilleux vin de dessert ou d'apéritif au degré d'alcool raisonnable. Véritable gourmandise ou rien n'est ajouté ni enlevé, il est remarquablement équilibré et garde une belle fraîcheur.* »

Prix promo : 9,5 € / bouteille TVAC.