



DOMAINE BEGUDE

Viognier “Le Paradis” 2023 IGP Haute Vallée de l’Aude

<i>Cépage</i>	100% Viognier
<i>Site</i>	285m altitude; face sud
<i>Terre</i>	Argile Calcaire
<i>Viticulture</i>	Certifiée bio
<i>Rendement</i>	34hl/ha
<i>Vendanges</i>	2 sept 2023
<i>Vinification</i>	40% fermenté en demi muids et 60% en cuve inox.
<i>Mise</i>	3 avril 2024
<i>Notes</i>	Chèvrefeuille au nez et puis classique arômes de pêches blanches. Bonne structure grâce à l’acidité naturelle.
<i>Suggestion</i>	Excellent avec poisson blanc grille surtout bar et magnifique avec le fromage St Marcelin.
<i>Analyses</i>	Alcool 13.26% Acidité 3.57 gH ₂ SO ₄ /l SO ₂ Total 80 mg/l RS <0.9 g/l

