



DOMAINE DES MAISONS NEUVES

VIOGNIER - Vin de France Blanc

Cépage : Viognier 100%

Vendanges : Cueillette & tri à la main

Sol : Alluvions anciens

Vinification :

Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures.

Dégustation :

Robe jaune paille, très claire et lumineuse.

Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.

Son attaque est gouleyante et moelleuse.

Alliance gastronomique : Crustacés, poissons, salades, fromages...

Température de service : 8 - 12°C

Conservation : 5 ans.



Le Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Morgon, Régnié, Chiroubles, Moulin à Vent sans oublier le Beaujolais Villages.

Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde et devient lauréat au prestigieux Master du Tastevinage 2018 avec le Brouilly 2017 « Les Maisons Neuves ».

Certification : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale)



 Pour déguster nos vins au caveau : contactez-nous... 

SAS MAISON JAMBON 166 chemin de Bergeron 69220 Saint-Lager - Tel 06 22 77 63 29 - mail : contact@vinsmaisonjambon.fcom - Site : www.vinsmaisonjambon.com