# CENT POUR CENT VIOGNIER 2025 BLANC

DOMAINE DU PEYRA




Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Tout le monde connait la région de Pic Saint-Loup pour ses rouges frais, élégants et charnus dont l est due à un climat particulièrement adapté qui, avec des journées très chaudes en été, préserve la fraîcheur des jus grâce à des nuits plus fraîches. Peu de gens savent que certains cépages de blancs y trouvent un nid douillet ! C le cas de notre dernier né, le Viognier !

Un nez exubérant de fruit, une attaque en bouche débordante de fraicheur et une finale longue et suave

Alors vous aussi, découvrez ce grand cépage au travers de ce Cent pour Cent Viognier qui ravira vos amis et votre palais !

## Accords mets et vins

Apéritif, rougets grillés, asperges

## Détails

**Degrès :** 13 %
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** François Fourel
**Domaine :** Domaine du Peyra
**Couleur :** Blanc
**Région :** Languedoc Roussillon
**Appellation :** IGP Pays d'Oc
**Cépages :** Viognier
**Viticulture :** Raisonnée
**Millesime :** 2025
**Contenance :** 0,75 L

## Dégustation

**Robe :** Brillante
**Nez :** Exubérant de fruit à chair blanche
**Bouche :** Débordante de fraîcheur
**Finale :** Longue et suave
**Garde :** A boire dans les 2 ans
**Température de service :** 12°

## Caractéristiques

**Terroir :** Assas – Nord-est de Montpellier
**Cépage :** Viognier 100%
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Raisonnée
**Vinification :** A basse température en cuve inox thermo-régulée
**Elevage :** Elevage cuve

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
Agen