



**TERROIRS ORIGINELS**  
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

## VIOGNIER BIO

# Au Pays de Léa

Robert Perroud

---

Fruité & Gourmand

### Vinification : titre de la page

Pressurage immédiat à l'arrivée dans le chai.

Élevage sur lies fines durant 12 mois.

Dégrossissage sur terre d'infusoires.

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ACCORDS METS ET VINS

Plats exotiques, volailles, poissons, viandes blanches, fromages affinés, fromages de chèvre

### POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions

### MARCHÉ(S)

France Export

### PRODUIT PAR

Domaine Perroud

