



Marc CABROL " Vigneron éleveur"

## **PAYS D'OC I.G.P** **VIOGNIER**

**Ample et Fruité : Abricot et passion**

**APPELLATION :** Indication Géographique Protégée  
PAYS D'OC.

**CÉPAGES :** VIOGNIER

**COULEUR :** BLANC

**RENDEMENT :** 60 HL/HA

**SOL :** Coteaux de marnes jaunes.

**VINIFICATION :** **Agriculture Raisonnée**

Vendange de nuit pour la fraîcheur. Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique.

Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage: Pressoir Pneumatique à cage fermée tout inox à remplissage par gravité. Contrôle des températures: Par thermo-plaques (drapeaux).

Température de débouillage: 8°C. Durée: 24 Heures.

Fermentation : Température maximum : 17°C, durée : 3 semaines.

Type de collage: Ichtyocolle. Filtration sur lentilles stérilisantes à la mise en bouteille.

**DÉGUSTATION :**

Un joli vin à la robe jaune pâle à reflets verts, brillant dans le verre.

Bouquet intense et complexe de fleur d'acacia, d'abricot associé à une touche de fruits exotiques (bananes).

Gras et moelleux au palais, une très grande ampleur, une bouche persistante aux notes de miel.

Ce vin laisse exprimer tout le soleil qui est en lui.

**SUGGESTION DU SOMMELIER :**

Servir frais, entre 10 et 12°C, pour accompagner des plats de crustacés et de poissons en sauce.

Peut également être servi en apéritif, à une température de 8°C.

**DISTINCTIONS :**

**Millésime 2013 :** Médaille d'Argent aux Concours des grands vins du Languedoc-Roussillon 2014.

**2014 :** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole - PARIS 2015.

Médaille d'Argent au Concours des grands vins du Languedoc-Roussillon - 2015.

**2016 :** Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2017.

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole - PARIS 2017.

**2017 :** Sélectionné au Top 100 Sud de France – Londres 2018.

**2020 :** Médaille d'Argent – au Concours Mundus Vini - Allemagne 2021

**2021 :** Médaille d'Or au Concours national de Macon 2022.

