



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**COTES DU RHONE « 100% Viognier » aop,
Château du Trignon**

Appellation : COTES DU RHONE « 100% Viognier » aop

Cépage : 100% Viognier

Région : Le Rhône

Vinification : Double débourage. Vinification partiellement en bois (environ 20%) avant assemblage

Garde : A garder 2 ou 3 ans ou plus selon les goûts

Dégustation : Vin gras et souple, très parfumé. Arômes prononcés d'abricot, vanille, de fruits secs grillés, mangue. En prenant de l'âge, des senteurs de pain d'épice, violette et tilleul se développent ainsi que des notes plus minérales.

Accords : A boire avec des plats à base de champignons.

Producteur : En rachetant le Château du Trignon, la Famille Quiot a agrandi le vignoble d'environ 10 hectares sur les AOC Vacqueyras, Gigondas et autres AOC Côtes du Rhône Villages, d'où proviennent les trois cuvées de blanc.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com