

**MAZET DES ROMARINS**  
**VIN DE PAYS DU GARD VIOGNIER, BLANC, 2018**



**Terroir** : Sol argilo-calcaire

**Assemblage** : Viognier 100%

**Culture** : Vignes âgées d'une quinzaine d'années. Relevage de la végétation sur 3 niveaux, epamprage et ébourgeonnage très sévères, vendanges en vert. Lutte raisonnée. Rendement 35 hl/ha.

**Vinification** : Récolte mécanique de nuit. Pressurage direct, débourage à froid pendant 24 heures. Fermentation alcoolique lente à 16-18°C. Mise au propre et blocage de la fermentation malolactique.

**Dégustation** : Robe d'or limpide, le nez dévoile des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche toute en rondeur révèle des parfums mielleux.

**Accompagnement** : Pissaladière, truite rôtie à l'anis

**Production** : 2 900 bouteilles.

**Conditionnement** : 75cl. Cartons de 6 bouteilles debout.

Vin labellisé **Haute Valeur Environnementale**