

# Viognier en folie !

1er au 31 Décembre

Prix Professionnels  
sur nos Viogniers 2019

~~13 €~~ La bouteille → 8,67€

~~78 €~~ Le carton de 6 → 52.02€

[christophebombrun@orange.fr](mailto:christophebombrun@orange.fr)

06.32.96.44.79

06.64.11.64.31

CHRISTOPHE  
BOMBRUN

# Igp Viognier 2019

*Terroir :*

Sous sol d'alluvions fluvio-glaciaires sur un socle granitique

*Vinification :*

Pressurage direct à froid

Vinification traditionnelle en cuves inox

*Elevage :*

12 à 14 mois en fûts de chêne de 2 à 3 vins

*Dégustation :*

Robe jaune pâle aux reflets dorés

Nez franc sur les fruits mûrs à chair jaune suivi par des notes florales

Bouche riche et ample tout en conservant une certaine tension et une belle longueur

*Accords mets et vins :*

Escargots persillés

Salade d'artichauts au chèvre frais

Terrine de poivrons à la ricotta, miel et basilic