

CHÂTEAU
Pech-Celeyran
SAINT-EXUPÉRY



IGP PAYS D'OC



ARGILO-CALCAIRE AU PIED
DES CÔTEAUX DE LA CLAPE



100% VIOGNIER



TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
PRESSURAGE PNEUMATIQUE.
DEBOURDAGE STATIQUE À FROID.
FERMENTATION EN CUVE INOX À
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.



TRÈS PARFUMÉ AU NEZ, LE
VIOGNIER EST UN CÉPAGE
ORIGINAIRE DES CÔTES DU RHÔNE.
EN BOUCHE, DES NOTES DE FLEURS
BLANCHES ET D'ABRICOT POUR UN
CORPS SEC, ONCTUEUX ET GRAS.



Tour du Pech
VIOGNIER