



DOMAINE VEYRAN

*Dès la première gorgée vous saurez
.... notre terroir des causses, ses vents
et ses nuages, ses cailloux et
ses garrigues, qui vous conteront
leur merveilleuse aventure de terrasses
et de coteaux ensoleillés.*



DOMAINE VEYRAN
20, hameau de Veyran
34490 Causses-et-Veyran, France



VIOGNIER IGP PAYS D'OC BLANC



DOMAINE

Dans le Sud de la France, en Région Languedoc, nous cultivons 90 hectares de vignobles dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité.

Depuis plus de 10 ans, nos vignes sont travaillées raisonnablement par l'utilisation de méthodes prophylactiques et l'entretien mécanique des sols pour un meilleur bien-être des souches.

Nos cuvées toutes en précision, vineuses, tendres et fraîches, révèlent et expriment nos terroirs remarquables de schistes et de calcaires à flancs de coteaux.



CÉPAGES ET TERROIRS

Nos Viogniers sont cultivés sur des terrasses caillouteuses et des argiles rouges méditerranéennes de notre domaine.

Sols puissants, soleil et vents, donnent ce vin riche et joyeux.



RÉCOLTE ET VINIFICATION

La récolte nocturne et en lune à fleurs permet de préserver les acidités et les arômes. Aussitôt pressés, les moûts sont vinifiés à basse température (16°C) et l'élevage se poursuit sur les lies fines.



DÉGUSTATION ET ACCORDS

Les notes intenses d'abricot et de tilleul, caractéristiques du cépage, accompagnent une bouche ample et goulue, légèrement nerveuse qui se prolonge.

Servir frais (12 à 14°C), en apéritif, sur un bouquet de crevettes, une bourride de lotte, un fromage des causses ou avec des noix fraîches.

CONTACTS

OLIVIER MIGNARD | Gérant - CEnologue
+33 (0)7 69 53 13 17
olivier.mignard@chateau-veyran.com

DIDIER GOFFIN | Directeur Commercial
+33 (0)6 17 02 53 90
didier.goffin@chateau-veyran.com

