



ARROGANT
FROG

[Accueil](#) / Arrogant Frog - Chardonnay Viognier

Arrogant Frog - Chardonnay Viognier



Arrogant Frog - Chardonnay Viognier

[Acheter](#)

- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Cépages** : 70% Chardonnay, 30% Viognier

Notes de dégustation



- **Couleur** : Jaune vif aux reflets de paille
- **Nez** : Très élégant avec une quintessence de fruits tropicaux, de pêche et de fleurs blanches, une touche de vanille et de pain grillé.
- **Bouche** : Fraiche et bien développée, avec une longue finale sur des jolies notes fruitées.
- **Accords mets et vins** : Servir de 10 à 12°C , avec des fruits de mer, des poissons, superbe avec les sushis, les viandes blanches, les fromages bleus ou les fruits, en dessert. Très appréciable à boire aussi seul, bien frais !
- [Description](#)
- [Avis \(0\)](#)

Le vignoble

- **Type de sol** : argilo-calcaire
- **Age des vignes** : de 11 à 23 ans.
- **Taille** : Guyot Simple.
- **Vendanges** : mécaniques de nuit afin d'éviter l'oxydation
- **Rendement moyen** : 55 hl/ha
- **Densité de plantation** : 4400 pieds/ha
- **Altitude** : 240m
- **Climat** : Méditerranéen avec influences océaniques

Vinification

Eraflage, chaque cépage est vinifié séparément, sans macération pelliculaire et à une température maximum de 18°C. 3 semaines de fermentation à température contrôlée et avec des levures sélectionnées. A partir de la deuxième semaine de fermentation, 30% du chardonnay termine sa fermentation en barriques de chêne où il sera élevé durant 4 mois. Le reste du chardonnay et du viognier sont élevés en cuve d'acier inoxydable.

Avis

Il n'y a pas encore d'avis.

Soyez le premier à laisser votre avis sur "Arrogant Frog - Chardonnay Viognier"

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

Votre note * ▼

Votre avis *

Nom *

E-mail *

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site dans le navigateur pour mon prochain commentaire.



Arrogant Frog - Chardonnay Viognier

