



ROBERT PERROUD

Bienveillant

VIOGNIER BIO

Au Pays de Léa

Domaine Perroud

Fruité & Gourmand | Fruity & Voluptuous



Sols granitiques.
En agriculture biologique

Granite soils.
In organic farming



100% Viognier
Vendanges manuelles

100% Viognier
Hand-picked harvests



Pressurage immédiat à l'arrivée dans le
chai.

Élevage sur lies fines durant 12 mois.
Dégrossissage sur terre d'infusoires.

Immediate pressing upon arrival at the
winery.

Aged on fine lees for 12 months.
Roughing out on diatomaceous earth.



Plats exotiques, volailles, poissons,
viandes blanches, fromages affinés,
fromages de chèvre

Exotic dishes, poultry, fish, white meats,
mature cheeses, goat cheeses



Degrés alcool : 11%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 12,5%
To be enjoyed Best enjoyed between 9°
and 11°



Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good
conditions

Fruité | Fruity



Structure | Structure



Fraîcheur | Freshness



Boisé | Woody

