Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

IGP Collines Rhodaniennes Viognier
Les Molles
Pradelle

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Septentrionale

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Traditionnelle

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Viognier
Manuelles
Traditionnelle
6 mois en cuve inox

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
1 à 3 ans
8 à 10°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Jaune pâle
Abricot, Violette, Amande
Souple
Moyenne

Accords Mets/vin

Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

Feuilletés au saumon, Mousse de thon
Asperges
Filet de daurade grillée
Joue de porc au cidre
/
Couscous de la mer
Brillat-savarin, Chèvre
Tarte aux abricots