

# Mourchon



## PHOEBE

### VIN DE FRANCE



**demeter**  
agriculture biodynamique



Un Viognier « orange » contemporain et léger, issu d'une macération courte et présentant une faible teneur en alcool. Son équilibre frais entre arômes, texture douce et fine amertume en fait un compagnon idéal pour l'apéritif, les longs déjeuners d'été et les moments passés en terrasse.

#### NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une robe paille aux reflets dorés-orangés. Son nez expressif révèle des arômes de fleurs blanches et d'écorces séchées, laissant place en bouche à des notes de fruits à noyau et d'épices subtiles. La bouche est délicatement structurée et offre une finale discrète aux notes de noisette. Les notes de fruits confits et les accents salés en font un choix polyvalent pour accompagner des assiettes à partager, notamment des légumes grillés, des olives, des anchois et des fromages affinés, ainsi que des mets fermentés et épicés.

GRAPE VARIETIES	100% Viognier
TERROIR	Le Viognier provient d'une parcelle entourée de bois et de pentes raides, ce qui lui confère un terroir relativement frais. Les raisins sont récoltés fin août avant la maturité complète et de maximiser l'acidité naturelle pour garantir la fraîcheur et l'équilibre du vin.
AGE DES VIGNES	10 ans
RENDEMENT	35hl/ha
VINIFICATION	La récolte est manuelle. La vinification est optimisée par une vendange précoce, une macération de 7 jours et un élevage de 6 mois en cuve inox. Cet élevage permet la fermentation malolactique, qui associée au bâtonnage, confère équilibre et structure au vin. La mise en bouteille s'effectue sans étape de filtration.
POTENTIEL DE GARDE	À boire rapidement
CERTIFICATION	Biodynamique

1248 CHEMIN DU TERRON - 84110 SÉGURET - FRANCE

+33 (0)4 90 46 70 30 - INFO@DOMAINEDEMOURCHON.COM - WW.DOMAINEDEMOURCHON.COM