

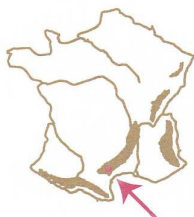
Château Viranel

Cuvée VIOGNIER White

Vin de Pays de Cessenon

AOC SAINT-CHINIAN

Bienvenue au cœur du **Languedoc**, sur le terroir de Saint-Chinian. C'est ici, sur nos collines aux terrasses calcaires, que les vignes partagent en sœurs le soleil avec garrigues et oliviers.



CHATEAU VIRANEL

La tradition et la modernité nous ont de tout temps poussés à suivre un mode de culture raisonnée de la vigne. Ceci afin de préserver la qualité et la pérennité de notre **Terroir**.

En effet la propriété se transmet de génération en génération depuis plus de 4 siècles.

NOS VINS

AOC Saint-Chinian et Languedoc, où le terroir laisse parler sa puissance au travers de ses ambassadeurs:

- Grenache pour sa richesse et sa rondeur,
- Syrah pour ses qualités aromatiques et son élégance,
- Carignan pour sa rusticité,
- Mourvèdre pour sa puissance,
- Cinsault pour sa finesse.

Vins de pays, sous le signe de la séduction:

- Viognier pour ses arômes et sa fraîcheur,
- Alicante pour son charme et son originalité,
- Cabernet pour ses tanins corsés.

Vins d'apéritif et de dessert, authentiques, faits de richesse et de douceur.

Notre **savoir-faire** et notre réactivité vous guideront dans vos choix à travers notre passion commune: le Vin.

De l'apéritif convivial au repas gastronomique, notre point d'honneur restera à jamais le plaisir.

Blend:

- 100 % Viognier

Terroir :

- Clay-limestone.
- South and southwest facing hillsides
- Yields 35 hL/ha

Vinification :

- Hand-picked harvest in the morning before the heat rises.
- Traditional vinification over lees.
- Strict temperature controls throughout fermentation.
- Matured over lees with stirring during three months after vatting. Bottled by us at the estate.

Tasting :

Beautiful golden straw color with green highlights. Delicate nose of white flowers and citrus fruits. Sweet palate marked by good acidity, dominated by lemon and grapefruit notes, titivated by apricot aromas. Fresh and lingering finish.

Serving suggestions :

You will enjoy this wine as an aperitif as well as with seafood, fish and cheese. For example, oysters and shellfish, smoked salmon salad, salade niçoise, snails in puff pastry, avocado and prawns, clam and pear salad, burbot with leeks, fillet of sea-bream, roasted bar, trout with almonds, salmon steak, lobster, flambéd crayfish, king prawns a la plancha, cheeses... and many other accompaniments according to your culinary imagination and your talents



Nicolas et Arnaud Bergasse-Milhé

Mobile Nicolas: +33 (0) 6 70 56 81 06

Mobile Arnaud: +33 (0) 6 86 79 22 48

Château Viranel-34460-Cessenon-France

www.chateau-viranel.com

contact@chateau-viranel.com

Tel: +33 (0) 4 67 89 60 59

Fax: +33 (0) 4 67 89 64 99

Capital social : 304 898,03 € RCS Béziers D 324 075 951 /82 D 31 – SIRET : 324 075 951 00016