



## LA COUR DES DAMES

# Viognier

*Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.*

*De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.*

*En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.*



### APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

### CÉPAGE

100% Viognier

### SOL

Ce Viognier est originaire de la région de l'Hérault et de la Haute Vallée de l'Aude où le climat est ensoleillé, les pluies fréquentes et les nuits fraîches grâce à l'altitude. Les vignes âgées de 10 ans sont cultivées en coteaux à une altitude de 150 à 200 m et taillées en «Guyot» (palissée) sur des sols calcaires et riches en galets. Les rendements sont faibles (40 hl/ha).

### ÉLABORATION

La récolte est précoce. La fermentation alcoolique s'effectue dans des cuves inox avec un contrôle des températures (15° à 18°C). L'élevage dure plusieurs mois en cuves sur lies fines. Il n'y a pas de fermentation malolactique..

### NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie couleur or pâle, notre Viognier est riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs fruitées provenant des raisins: abricot et pêche fraîche. On distingue également des nuances florales («lavande bleue», fleur d'acacia, lys), et une touche de banane fraîche. Il est rond en bouche, d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité, avec une grande fraîcheur et une finale de miel.

### METS & VINS

Servir frais (12°C) à l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons ou les asperges. Parfait avec les tartes aux fruits.



[www.lacourdesdames.com](http://www.lacourdesdames.com)