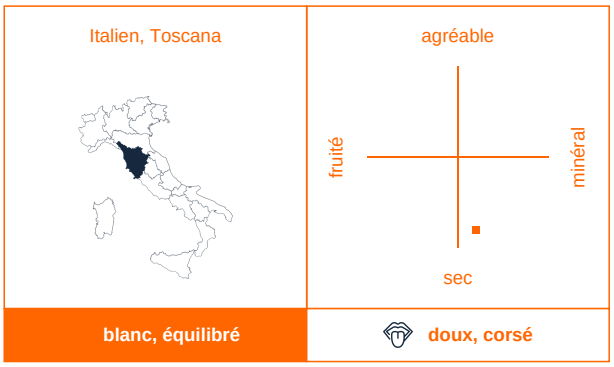
LAGONE BIANCO TOSCANA IGT LAGONE IGT

AIA VECCHIA | 2024



Ce Viognier pur de Toscane rayonne d'élégance et de personnalité. Au nez, il dévoile des arômes complexes : fleurs blanches, miel d'acacia délicat et notes de pêche mûre s'associent pour former une composition harmonieuse, soulignée par des nuances fraîches d'agrumes. En bouche, ce vin séduit par sa texture riche, presque enveloppante. Il est doux et équilibré, tout en étant corsé, avec une fraîcheur remarquable soutenue par une acidité équilibrée. Un Viognier qui allie à la perfection raffinement et tempérament méditerranéen.



Viognier

Maturité optimale: 1 - 5 Années

Élevé dans de grands fûts de chêne (tonneaux)

miel, pêche, acacia, citron, mandarine

fromages bleus, crevettes, crevettes géantes, risotto aux légumes, sandre, brie, gratin de pommes de terre, veau avec sauce à la crème

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd

doux	acide

VDI MIGROS partner