



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

ZOÉ "ÉDITION LIMITÉE" BLANC Viognier bio

Indication d'Oc Protégée

Nous vigneron, nous négociants, affligés de la guerre déclarée au vin par tous les puritains, hygiénistes et prohibitionnistes qui sévissent en France aujourd'hui, avons souhaités, par le nom donné à cette cuvée, affirmer que le vin comme le pain étaient indissociables de notre culture et de notre amour de la vie.

En grec, ZOI veut dire Ève, "La Vivante", mère de l'humanité.



Les Vignes

Le vignoble est implanté à 20km à l'Ouest de Narbonne, sur les coteaux Nord du massif de Fontfroide. Les sols sont gréseux et légèrement acides et le domaine est en agriculture biologique.

Le Vin

Ce vin issu du cépage Viognier est élaboré dans l'Aude. Les vendanges sont manuelles et les vinifications sont traditionnelles avec débouillage à froid et fermentation à 17°C.

Conseil & Dégustation

Sur cette cuvée, le viognier offre un vin blanc d'une grande finesse avec une structure onctueuse. Le viognier apporte des arômes gourmands de mangue, d'abricot, de poire, de pêche mais également des notes d'acacia, de noisettes grillées et d'épices.

Il accompagnera des asperges vertes, des écrevisses, des poissons grillés ou encore des desserts aux amandes.
Servir entre 10 et 12°C.