

Château SALITIS

11600 Conques sur Orbiel

T : 33 (0)4 68 77 16 10

F : 33 (0)4 68 77 05 69

e-mail : salitis@orange.fr

Domaine Salitis Vin de Pays d'OC - VIOGNIER

Cépage : 100 % Viognier

Implantation : Vignes implantées il y a une vingtaine d'années sur des terrains gagnés sur la garrigue. Sols de calcaires peu profonds. Rendements inférieurs à 30 hl/ha.

Dégustation : Belle robe colorée tilleul.
Nez intense, exotique et fruits blancs.
Potentiel aromatique élevé et complexe (mangue, pamplemousse, pêche, aubépine).
Bouche suave et harmonieuse.
Vin puissant et long.
C'est un vin qui demande à être aéré, passage en carafe ou ouverture de la bouteille 1 h avant dégustation.

Conservation : Ce vin peut être conservé de 2 à 4 ans à compter de sa mise en vente.

Les vignes de raisins blancs de Salitis sont en conversion bio depuis 2010