

VIOGNIER



DOMAINE CHRISTOPHE SEMASKA

CEPAGE
100% viognier

NATURE DU TERROIR
Sol argilo calcaire et caillouteux

VINIFICATION ET ELEVAGE
Vinification et élevage en cuve sous température
régulée entre 14° et 18° pendant 6 mois.

CARACTERE
Une robe jaune pâle avec un reflet or, un nez ouvert
et fleuri. Une bouche fruitée fraîche.

DOMAINE CHRISTOPHE SEMASKA

54 chemin de Montlys
69420 AMPUIS - FRANCE

Tel. +33(0)4 74 58 39 17
Fax. +33(0)4 74 78 10 73
contact@domaine-semaska.com

www.domaine-semaska.com

