



“Bulgaria’s leading producer of Viognier”
(Oz Clark)

CHATEAU BURGOZONE

ВИОНИЕ



Гроздобер: Ръчно бране и инспекция на сортираща лента

Сорт: Вионие

Добив: 25-30 хл/ха

Регион: ЗГУ Защитено географско указание
Дунавска равнина

Произход: Собствени лозя, Оряхово,
България

Обем: 0.75 л

Винификация: Ферментация в съдове от
инокс с контрол на температурата.

Отлежаване върху утайки за период не по-
малък от 3 месеца

Цвят: Светло-жълт цвят с искряща бистрота

Аромат: Плътен аромат, който създава
баланс между костилкови и цитрусови
плодове (кайсия, праскова), екзотични
плодове (манго) и бели цветя

Вкус: Свеж и хармоничен вкус, плътно тяло, с
отличаващи се елементи на цитрусови и
костилкови плодове. Дълъг и свеж послевкус

Температура на сервиране: 10-12 °C

Съчетание с храна: Морски дарове, ястия с
риба, птици, аспержи, екзотична кухня и
меки сирена

Веган сертификат от V. Label Швейцария

Награди:

