

“L’Hirondelle, à la fois porte bonheur et messenger du printemps. Emblème et fierté de la famille Jullian Riviere, l’Hirondelle d’Europe est le symbole du domaine.”

## LE PRINTEMPS DES HIRONDELLES



### Viognier Millésime 2024 Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 350m d'altitude sur la commune de Saint Laurent d'Agny. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie.

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est débourbé. La fermentation alcoolique en levures indigènes est faite en cuve inox entre 12° et 17°C. Vinification sans intrant.

Elevage : 10 mois d'élevage en cuve inox sur lie fine. Une fois le vin abouti, le vin est assemblé et filtré.

Mise en bouteille : juillet 2025

Alcool : 12 ° | Température de service : 10°C | So2 total: 47 mg/L



## NOTES DE DÉGUSTATION

Or pâle, ce vin se distingue par des arômes florale, pêche blanche, citron, abricot, fenouil, mirabelle. Les fruits denses au palais, sont relevés par sa tension et des notes épicées et fumées.

## ACCORDS METS & VINS

rilette de thon, gambas grillés, fromage de chèvre, Saint Pierre au citron en papilote



RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI

