

# JABOULET AÎNÉ VIOGNIER 2022 VIN DE FRANCE 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Jaboulet Aîné

**Titre alcoométrique**

13 %

**Processus de fabrication**

Vendange manuelle, pressurage du raisin entier, deux semaines de fermentation à température contrôlée en cuves inox, 6 mois de maturation sur lies fines.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**actuel 12.80**

(y compris la TVA)