

Vin de Cépage Viognier 2020

Cépages

100 % Viognier

Terroir

Coteaux Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans



Rendement

23 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles, très tôt le matin

Vinification

Pressurage après quelques heures de macération.

Débouillage à froid (5°C). Fermentation alcoolique à 15°C sur lies fines pendant 25 jours, pour conserver les arômes.

Elevé cuve inox.

Production et Conditionnement

2500 bouteilles de 75 cl.

Bouteille de forme bordelaise lourde.

Bouchon synthétique.



Dégustation

Belle robe cristalline aux reflets jaune doré.

Le nez s'ouvre délicatement sur une palette de fruits (banane, ananas, et pêche blanche) mêlée à une pointe florale.

La bouche ronde en attaque offre du volume, un bel équilibre et de la fraîcheur. La finale légèrement citronnée est plaisante, toute en subtilité.

Accord mets et vins

Ce vin accompagne poissons de mer et de rivières, mais aussi la volaille. Entre 10 à 12°C.

A boire dans les trois ans.