

# 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.