

Vin de Cépage Viognier « Séduction 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. Débourage à froid (5°C). Fermentation alcoolique à 15°C sur lies fines en cuve pour la première moitié et terminée en barriques de chêne Français pendant mois, (fûts de 400 l).

Production et Conditionnement

3000 bouteilles de 75 cl.

Bouteille de forme bordelaise lourde.

Bouchon en liège.

Dégustation

Jolie robe agrémentée de reflet jaune doré.

Le nez d'une complexité remarquable, s'ouvre sur des notes de pêche. Les arômes boisés vanillés et beurrés se mêlent tout en délicatesse.

La bouche ronde et ample s'exprime sur des notes briochées, toastées et légèrement empyreumatiques.

La longueur remarquable est soutenue par un parfait équilibre.

Accord mets et vins

Très agréable à l'apéritif. A servir avec écrevisses, asperges ou fromage. De 10 à 12°C.

A conserver quelques années.

