



VIOGNIER 2019



RAISON D'ÊTRE

Un blanc fragrant qui vise à surprendre par sa capacité de juxtaposer des qualités souvent antinomiques, alliant profil méridional d'un fruit mûr et riche et une fraîcheur plus septentrionale due à l'altitude. Parfumé au nez et croquant en bouche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : jaune doré, brillant aux reflets légèrement vert amande.

Nez : riche notes d'amande, d'abricot sec et de miel, finement briochées.

Palais : Ample et élégant.

Finale : belle présence persistente.

Potentiel de vieillissement : 4-5 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Vin de plaisir à boire en apéritif. Se mariera très bien aussi avec des volailles, foies gras poêlé, des poissons blancs à la crème ou des fromages bleus. Servir chambré à 14°C.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : viognier (100%)

Titre alcoolémique : 14,5° | pH : 3,6

Acidité Totale : 2,7 g/l (exprimée en sulfurique), 4,2 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 2 g/l

Élevage demi-muids : 8 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 18 ans, exposition nord à 550m d'altitude
Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

Mode de conduite: simple cordon de Royat à 4 coursons.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiés BeeFriendly et HVE niveau 3 (développement durable).