



VIOGNIER 2022



RAISON D'ÊTRE

Un blanc fragrant qui surprend par sa capacité de juxtaposer des qualités souvent antinomiques : alliant le profil méridional d'un fruit mûr et gourmand et la fraîcheur plus septentrionale liée à notre altitude de 550m. Parfumé au nez et croquant en bouche. Un vin généreux, gourmand et fruité, mais frais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : robe jaune cristalline aux nombreux reflets argentés.

Nez : complexe, avec des arômes d'abricots, de coings puis les fleurs blanches, le chèvrefeuille et l'amande fraîche s'expriment peu à peu.

Palais : rond, avec des arômes de rhubarbe et de fleurs blanches.

Finale : très belle longueur en bouche.

Potentiel de vieillissement : 4-5 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Se mariera très bien avec des volailles, foies gras poêlés, des poissons blancs à la crème ou des fromages bleus.

Servir chambré à 14°C.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépage : viognier (100%)

Titre alcoolémique : 14,33° | pH : 3,39

Acidité totale : 3,49 g/l

Sucres résiduels : <0,65 g/l

Élevage : 8 mois en fûts de 300 litres

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 20 ans, exposition nord à 550m d'altitude

Sols : marnes calcaires (les marnes étant constituées d'argile et de calcaire).

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

CONDUITE DU VIGNOBLE

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiées BeeFriendly et HVE.