



VIOGNIER 2021



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 : jaune légèrement doré, brillant et clair.

Nez : parfums gourmands de pêche et de fleurs blanches.

Palais : attaque fruitée aux saveurs d'abricot frais et note d'amande douce, texture équilibrée alliant soyeux et juteux. Finale : belle persistance aromatique se terminant sur une note d'agrumes.

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 alcoolémiq. : 14° | pH : 3,5

Acidité totale : 3,3 g/l (exprimée en sulfurique), 4,9 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : <0,5 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 niveau 3 (développement durable).