



Cuvée « VIOGNIER » BLANC

2023

I.G.P. VAR (75 cl)

ATYPIQUE IRRESISTIBLE

Charme et Élégance



VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m.

La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage.

Une macération pelliculaire est réalisée pendant environ 6 heures afin d'optimiser le potentiel aromatique.

Le débordage est effectué à froid (maxi 14°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 15°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ.

Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 4 mois.

Le vin est ensuite soutiré puis filtré fin décembre.

Il se repose pendant environ 3 mois et est prêt à la dégustation autour du 15 mars.

ASSEMBLAGE

100% Viognier

DEGUSTATION

Robe : brillante avec de jolis reflets dorés .

Nez : arômes de fruits exotiques (ananas) et de fruits blancs , notes florales

Bouche : Charmeuse et ample, intensément fruitée portée par une belle fraîcheur. Notes d'amande et fleurs d'oranger. Ensemble équilibré et très aromatique.

ASSOCIATION CULINAIRE

Vin frais et fruité qui accompagne parfaitement les poissons à chair rose ou cuisinés en sauce et les viandes blanches.

Idéal à l'apéritif.

Quelques idées : tartare de thon aux agrumes, saumon grillé aux herbes

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x7.5x7.5	1.4	6
Carton	16x33x25	8.5	90
Palette	170x120x80	790	540