



# Cuvée « EXPERIENCE » VIOGNIER BLANC 2025

I.G.P. VAR (75 cl)

ATYPIQUE IRRESISTIBLE

Charme et Tonicité

## 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 débourbage 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,

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

