



COTES DU RHONE VIOGNIER

COULEUR	BLANC
MILLESIME / DEGRE	2016 14,5%vol
TERROIR	Argilo calcaire et sables
CEPAGE	85% Viognier, 10% Roussanne, 5% Marsanne
RENDEMENT	30hl/ha
CONTENANCE	5000 Bouteilles (75 cl)



VINIFICATION Vendanges manuelles en cagettes. Double-tri à la vigne et sur table. Pressurage pneumatique doux. Débourage à froid et fermentation en cuve inox thermorégulée et barrique de 0 à 1 vin (15%) pour une meilleure expression aromatique. Filtration stérile avant mise en bouteille en Février 2017.

DEGUSTATION Cuvée confidentielle issue d'un cépage anticonformiste : le Viognier. Vin élégant qui allie rondeur et acidité avec une complexité aromatique exceptionnelle : notes délicates de chèvrefeuille, abricot, coing, épice et noisettes grillées. Très agréable à l'apéritif mais aussi sur des suhis, asperges vertes ou ris de veau aux morilles. Nous conseillons de le consommer frais autour de 12°C afin de conserver ses arômes.

MEDAILLES & CITATIONS