

Le Viognier est un très vieux cépage originaire du haut de la vallée du Rhône (Condrieu). Cépage qui donne des vins aux arômes exotiques à la limite de l'exubérance, à condition de maîtriser parfaitement son rendement. En début de saison pour les souches jugées trop chargées, les vignerons des « Collines du Bourdic » ont obligation de tomber des raisins afin de limiter le rendement.



Viognier

2013

MILLESIME

2013

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Viognier
Indication Géographique Protégée Pays d'OC

RENDEMENT & TERROIR

30 hls/ ha. Marnes de Coteaux

VINIFICATION

Basse température

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Cannelle. Carton debout de 6 bouteilles

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Le nez offre une complexité aromatique (pêche, abricots, fruits exotiques). Bon équilibre en bouche, suave, rond plein avec une bonne persistance aromatique. Très belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, poulet aux morilles, coquilles Saint Jacques, poissons fumés et crustacés.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°, garde 1 à 2 ans

