



LE VIOGNIER-CHARDONNAY

Les notes subtiles de pêche et d'abricot du Viognier s'harmonisent parfaitement avec l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay.
Le mariage de ces deux cépages donne un vin frais, fruité et tout en finesse.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépages

55% Viognier et 45% Chardonnay.

Age des vignes

30 à 40 ans.

Terroir

Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire) mélangés à des alluvions.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot.

Rendement

35 hl/ha.

Vinification

Après enzymage, nous procédons à une macération pelliculaire en cuve inox à membrane durant 4 à 6 heures suivie d'une fermentation de 20 jours à température contrôlée.

Elevage

En cuve inox.

Dégustation

Belle robe aux reflets vert pâle où dominant au nez l'abricot et la pêche de vigne. La bouche est à la fois ample et longue, avec une belle minéralité.

Accord mets/vin

Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur un foie gras, des asperges, des sushis ou un plateau de fromages.
Servir à 8° - 10°C.