



LE VIOGNIER HISTORIQUE

Ce cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrionale (Condrieu et Ampuis) a failli disparaître. Sa renaissance date du dernier quart du XXème siècle.

Notre Viognier planté il y a 40 ans sur une parcelle dénommée « Monte Cristo », donne un vin d'épicurien.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépage

Viognier.

Age des vignes

40 ans.

Terroir

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

Conduite du vignoble

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

Très parfumé et subtil, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes (mangues, pêches et abricots) mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).

Accord mets/vin

Ce vin pourra aussi bien être servi à l'apéritif que sur un foie gras, des asperges, des sushis, des quenelles sauce Nantua ou un fromage de chèvre.

Servir à 8° - 10°C.

