

VIOGNIER MOELLEUX CHAT S'ARROSE

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Région de collines, en bordure Est des zones de production des crus, sur les cantons de Saint-Donat, de Tain et de Tournon.

Cépage :

100% Viognier

Terroir :

Grande diversité de sols : argilo-calcaires, sableux, alluvionnaires et granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Belle maturité à la récolte, vendanges de fin de nuit pour conserver toute la fraîcheur et les arômes. 48h de débouillage, une fermentation alcoolique à 18/20°. Collage juste avant la mise en bouteille précoce pour préserver la pureté, l'intensité du fruit et la gourmandise en bouche.

Elevage :

En cuve, sur lies fines pour nourrir le vin en lui conférant de beaux supports aromatiques.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle et brillante

Arômes : Typiques du Viognier : fruits jaunes (pêche, abricot), de fleurs fraîches et de raisin frais.

En bouche : La bouche est équilibrée, le vin tonique tout en rondeur et gourmandise.

Harmonie mets-vins :

A déguster très frais, parfait pour les apéritifs estivaux.

Température de service :

8 - 10°C