



# VIOGNIER

## PREMIERE NOTE 2023

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 :

Viognier

### Terroir :

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

### Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

### Vinification :

Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Séparation des jus de goutte et jus de presse et débouillage par le froid pendant 24h. Départ rapide de la fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C.

Pas de fermentation malolactique.

### Elevage :

Elevage en cuve sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille

### Notes de dégustation :

**Robe** Jaune assez pâle avec des reflets verts.

**Arômes** Typiques du viognier avec des notes intenses de citron vert, de mangue et de chèvre-feuille.

**Bouche** Fruitée, fruits jaunes (pêche, abricot sec).

Un vin bien équilibré avec une persistance de fruits très mûrs.

Belle fraîcheur aromatique pour ce millésime.

### Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou sur un poisson de rivière ou une viande blanche. Les plus audacieux le dégusteront avec des sushis ou du fromage de chèvre frais.

### Température de service :

11 - 12°C

