

Vendanges d'Octobre Viognier

Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Une robe jaune or brillante avec des reflets irisés. Le nez avec fruits blancs et du coing, de verveine et de tilleul puissant et riche. La bouche est pleine de sucrosité bien équilibrée par l'acidité et la fraîcheur. Une sublime longueur tout en finesse et gourmandise. Un vrai coup de cœur. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

Nez de raisins frais, note muscatée, fleur d'oranger, amande amère, beaucoup de fraîcheur, suave, finale légère et gourmande.

Le Point – Octobre 2017

CEPAGE : Viognier

TERROIR :

Le vignoble, 100% Viognier, est implanté sur les communes d'Alba la Romaine, Valvignères, Rosières, Montfleury et Brujas. Les parcelles sont sélectionnées pour leur bonne exposition, bien ventilées et implantées en coteaux et demi coteaux.

VINIFICATION :

Cette cuvée est issue de vignes à faible rendement, moins de 30 hl par hectare. 2 effeuillages seront réalisés afin d'engager la sur maturité.

Le raisin est récolté au mois d'octobre à sur-maturité des baies et exclusivement à la main pour ensuite fermenter longuement, entre 5 à 6 mois à 12°C.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe jaune foncée aux jolis reflets.
Un parfum floral avec des notes d'ananas, d'abricot et d'écorces d'orange.

Un surprenant équilibre entre douceur et vivacité.

DEGUSTATION :

Idéal accompagné de foie gras, de fromages bleus ou de desserts au chocolat ou à la châtaigne.

Conseil de Fabrice Sommier :
Volaille de Bresse juste rôtie.

À servir à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE :

3 ans ou plus.

RECOMPENSES :

2018 : Note 14,5/20 – Guide des Vins Bettane & Desseuve
2016 : Note 16/20 – Le Point
2013 : 1 étoile au Guide Hachette 2016

VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1911

107 Avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com