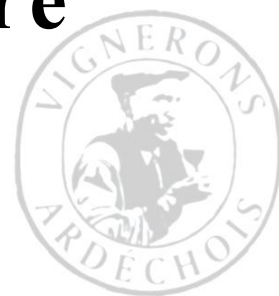


Vendanges d'Octobre Viognier

Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Un liquoreux issu de Viognier qui respire la sur-maturité »

Guide Hachette 2016

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.

À servir à 14°.

POTENTIEL DE

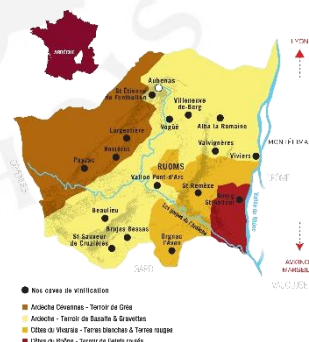
GARDE :

3 ans ou plus.

RECOMPENSES :

2017 : Note 16/20 – Le Point

1 étoile au Guide Hachette 2016



VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1917