

COTEAU SAINT-GIRAUD

Vendanges
d'Octobre

VIIGNIER
ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE



HISTOIRE

Repris en gestion grâce à la SCIC Ardèche Vignobles, le vignoble participatif des Vignerons Ardéchois, le Coteau Saint-Giraud offre un magnifique terroir de 3 hectares, implantés en terrasses sur une colline faisant face aux Monts d'Ardèche, et culminant à 367 mètres d'altitude au lieu-dit « Paradis ».

Vous aussi devenez « Propriétaire Solidaire » en rejoignant Ardèche Vignobles : www.ardechevignobles.com



TERROIR

Les terrasses aménagées du Coteau Saint-Giraud, rappellent les pentes de ses nobles voisins du nord de la Vallée du Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie). Les pieds de vigne ont été plantés le long du chemin qui serpente tout autour de la colline offrant un point de vue magnifique sur les Monts d'Ardèche.

Le vignoble culmine à 367 mètres d'altitude sur des sols calcaires, drainants et peu profonds, ce qui permet d'apporter plus de fraîcheur à la vigne mais aussi aux vins. Les racines s'enfoncent dans ce terroir difficile pour en extraire toute la puissance et la richesse aromatique.

Son exposition Est-Sud-Ouest lui garantit un ensoleillement optimal pour une bonne maturation de la baie et donc un bon équilibre sucre / acidité.

Enfin, le fameux mistral, qui souffle régulièrement toute l'année, permet une bonne ventilation des vignes pour ainsi éviter l'installation de maladies.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les rendements sont extrêmement limités pour extraire toute la richesse aromatique du Viognier. La récolte s'effectue à la main, début octobre, à sur-maturité lorsque le sucre des raisins a atteint son niveau de concentration optimal. La fermentation s'effectue à basse température, le vin est ensuite élevé pendant plusieurs mois en fûts de chêne pour apporter plus de complexité, d'ampleur et de rondeur.



DESCRIPTION DU VIN

Une robe or foncé, brillante. Un nez explosif où les notes florales se mêlent aux arômes de fruits mûrs et fruits confits (abricot, écorce d'orange). Son élevage en fûts de chêne ajoute d'agréables notes toastées et vanillées. En bouche, la douceur est réveillée par une belle vivacité pour un vin gourmand, tout en plaisir.



DÉGUSTATION

À déguster avec du foie gras ou des fromages bleus. Il vous surprendra avec une verrine de Perles du Japon au lait de coco et mangue.



POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
...Depuis 1997

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

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