

# Eglantier Terre d'Ardèche



Ardèche  
Indication Géographique Protégée

« Un vin d'une belle pureté, tant dans sa robe cristalline que dans ses arômes d'abricot et d'amande, puis de litchi et de lilas, et dans son palais, d'une grande fraîcheur. »

Guide Hachette 2016

« Bien aromatique, fleur blanche, du gras, beaucoup de fond, finale nette, claquante. »

Le Point – Octobre 2017

## CEPAGE :

Viognier

## TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, sur les communes de Valvignères, Montfleury et Vogüé.

Les premières vignes ont été plantées il y a plus de 30 ans.

Les parcelles sont judicieusement sélectionnées sur des sols argilo-calcaires et de grès granitique en coteaux et terrasses sur des sols à faibles rendements.

## VINIFICATION :

Issus de sélections parcelles avec un strict contrôle des rendements (35 hl/ha), un travail du sol, un effeuillage précis pour permettre au Viognier de mûrir avec un parfait état sanitaire.

Les raisins sont ramassés à maturité, aux heures les plus fraîches pour conserver leur vivacité.

Après un pressurage doux, les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant 12 mois.

## DESCRIPTION DU VIN :

Une robe or clair à reflets argentés. Un nez intense, floral (fleurs blanches), de fruits mûrs (abricot, mangue, pêche, poire) ; on retrouve également des arômes de pâtisseries et de confiseries.

Un vin ample avec une très belle matière et une finale fraîche et mentholée.

## DEGUSTATION :

Il sera très agréable à l'apéritif avec des acras de morue et s'appréciera avec des tourtes aux Saint-Jacques, du saumon gravelax à l'aneth, un sauté de veau, un suprême de poulet à la crème avec des champignons ou encore du beaufort.

À servir à 14°C.

## POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

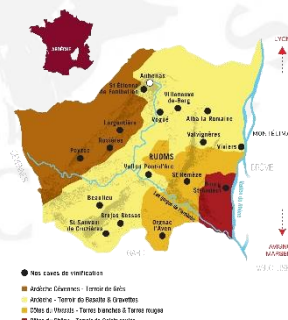
## RECOMPENSES :

2017 : Note 16.5/20 – Le Point

2016 : Or – Sakura Wine Awards au Japon

2016 : 1 Etoile au Guide Hachette

2016 : 15.5/20 Jancis Robinson



VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 Avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : [uvica@uvica.fr](mailto:uvica@uvica.fr) – [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)