

# Eglantier

## Sélections Parcelles



Ardèche  
Indication Géographique Protégée



« Une belle robe jaune paille brillante. Le nez est riche en fruits et de fleurs avec une dominante de poire et d'abricot. Une bouche fraîche et gourmande avec une finale sur la vivacité. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

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

Le Point – Octobre 2017

#### CEPAGE :

Viognier

avec une très belle matière et une finale fraîche et mentholée.

#### 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.

#### DEGUSTATION :

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

Conseil de Fabrice Sommier : Terrine de poisson blanc et sa mayonnaise au safran.

À servir à 14°C.

#### 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.

#### POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

#### RECOMPENSES :

2017 : Note 89/100 Blind Tasted - Andreas Larsson

2016 : Note 16.5/20 – Le Point

2016 : International Wine Challenge 2018 - Commanded

2014 : 15.5/20 Jancis Robinson

#### 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

VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Diplôme 1997

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)