

Viognier 2006



Appellation : Vin de Pays des Coteaux de Cèze Blanc
Millésime : 2006
Flaconnage : 75 cl

Cépage : 100% Viognier
Terroir : Sol argilo-calcaire
Vigne : Jeune, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides, vendanges en vert après appréciation de volume de récolte
Rendement : 40 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Doré
Nez : Fruité (fruits confits, fruits secs), épices douces
Bouche : Souple, grasse, plaisante, tendre fruité

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : entre 8 et 12°C
- A boire dès à présent
- Garde : 2-3 ans
- Excellent en apéritif
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec les crustacés, les poissons en sauce, le foie gras, les viandes blanches, les truffes, le Roquefort, les desserts...

Vinification : Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Macération pelliculaire de 4h à 24h à 15°C

Pressurage

Débouillage et collage de 36 à 48h

Mise au propre et levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation pendant 10 à 15 jours à 17/18 °C

Bâtonnage sur lies fines durant 1 mois

Soutirage

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile

Mise en bouteille au printemps