

« Viognier d'exception »



Couleur : blanc

Appellation : IGP Coteaux de l'Ardèche

Cépage : viognier

Âge des vignes : 15 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : sélection des plus belles grappes de la parcelle Ribeyrettes

Type de sol : Ribeyrettes : altitude de 110 m, sol argilo calcaire

Mode de culture : culture biologique et biodynamique

Vinification / élevage : fermentation en fût avec levure indigène ; élevage sur lie de 6 à 12 mois en fût ; non collé et non filtré

Température de dégustation : entre 9 et 12°C

Dégustation : robe jaune dorée pâle à reflet vert ; nez complexe et expressif de pêche, abricot, citron, aux notes grillées ; en bouche : de la rondeur et de la finesse, de la minéralité, finale longue sur les arômes du nez

Plats conseillés : poissons à chair fine, brochet, omble, écrevisses à la nage, foie gras, viande blanche

Garde : 8 à 10 ans