



« *Blanc doux, sur la fraîcheur* »

Couleur : blanc

Appellation : Vin de liqueur

Cépage : viognier

Sucre résiduel : entre 90 et 100 g/l.

Âge des vignes : 30 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : Les Blaches

Type de sol : Les Blaches : altitude de 110 m, sol 100% grès recouvert de 20 à 30 cm de petits galets

Mode de culture : culture biologique et biodynamique

Vinification / élevage : le viognier est ramassé à maturité d'un blanc sec fermentation avec levure indigène ; muté à mi-fermentation à l'alcool de vin élevage en fût selon la méthode de la Solera, qui consiste à assembler en continu millésimes anciens et millésimes plus jeunes

Température de dégustation : entre 9 et 11°C

Dégustation : robe jaune doré d'une belle brillance, nez complexe: fruité aux notes de pêche, d'abricot et de citron auxquelles se mêlent des notes mentholées ; en bouche : bel équilibre entre la sucrosité, la fraîcheur et le fruit

Plats conseillés : melon, apéritif, foie gras, fromage (bleu, picodon), dessert cacaoté, salade de fruit

Garde : infinie