

Viognier "En amont"

IGP Collines Rhodaniennes

INFORMATION

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Alcool : 13.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont récoltés à la main en caissettes.

La fermentation alcoolique se déroule en barriques grâce à des levures indigènes.

La vinification est propre à la nature de la parcelle afin de respecter au mieux le raisin et le terroir.

6 mois d'élevage en barriques choisies selon le profil du vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire (42)

Surface : 1 Ha

Type de sol : sol léger de granite et calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune or

Nez : Des fruits jaunes et blancs tendres, des notes florales, le nez particulièrement expressif est caractéristique du viognier.

Bouche : La bouche, tendre et juteuse, s'achève sur une pointe acidulée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-°

Accords mets et vins : Viognier « En Amont » accompagnera à merveille les poissons de rivière, les noix de Saint-Jacques ou la rigotte de Condrieu.

Garde : 3 ans maximum