

Viognier Vermentino



Cépage

Vermentino, Viognier - Volume d'alcool 13%

Terroir

Cette cuvée représente l'exemple parfait d'une harmonie entre deux cépages. Ils sont tous deux très expressifs. Le Vermentino apporte structure et complexité aromatique et le Viognier confère au vin ses arômes puissants. Un assemblage unique, qui révèle une symbiose et fait ressortir les meilleures caractéristiques de chacun. Les sols sont argilo-calcaire caillouteux.

Savoir-faire

De manière rigoureuse et soignée, les Vignerons du Mont Ventoux contrôlent la maturité des raisins, le tri et l'égrappage (total) lors des vendanges. La macération pelliculaire à froid est suivie d'un pressurage pneumatique, d'une réfrigération et d'un débourbage des jus. C'est à basse température que les jus clairs sont fermentés, avant la fermentation malolactique, qui permet de conserver une agréable vivacité. Après l'assemblage, les jus sont élevés pendant plusieurs mois.

Dégustation

Robe jaune clair aux reflets dorés, cette savoureuse cuvée exprime au nez des arômes de fleurs, tels que la camomille et l'aubépine. Ce vin s'accompagne de notes de pêche et d'abricot, une pure gourmandise. Une cuvée agréable en bouche, tout en finesse et en légèreté qui allie à la perfection la rondeur et une certaine fraîcheur.

Service & Accords

Cette cuvée se consomme dès maintenant entre 8 et 10°C. Elle s'accorde idéalement avec un plateau de fruits de mer, du poisson grillé ou encore des crudités.

