

Canorgue Blanc « Viognier » Millésime 2022

IGP Méditerranée



Vinification :

- Raisins issus de vignes en petit rendement (30hl/ha) cultivées en agriculture biologique
- Agriculture biologique depuis 1977 - Contrôle et certification ECOCERT
- Cave sous terrainne permettant le travail par gravité
- Vendanges de nuit pour éviter l'oxydation
- Pressurage pneumatique
- Débourageage par le froid
- Levures indigènes
- Vinification sous CO₂ pour réduire l'emploi de SO₂
- Régularisation de la température à 17-18 °
- Pas de fermentation malo-lactique
- Elevage 2 mois sur lies fines
- 100 % viognier.

Dégustation :

- ❖ Robe jaune pâle
- ❖ Notes de pêche et d'abricot et subtiles notes florale.
- ❖ Gourmand et ample à la fois
- ❖ Longueur admirable, bel équilibre, beaucoup de fruit
- ❖ Très belle vivacité
- ❖ Beaucoup d'élégance et de subtilité. Jolie longueur.

Ce vin floral et fruité sera très agréable en apéritif, ainsi que pour accompagner un tian de légumes de printemps, des soupions à la provençale ou une volaille aux morilles.