

Viognier – IGP Méditerranée – blanc 2017

Egalement disponible en Bib 5L et 10 L



HISTOIRE D'UNE PERSONNALITÉ

Viognier

Volume d'alcool 13%

HISTOIRE D'UN TERROIR

Le cépage **Viognier** est originaire de la Vallée du Rhône septentrionale et fut acclimaté dans le vignoble de **VMV**, sur des coteaux exposés au sud du Mont-Ventoux, à la fin des années 1990. Des parcelles rocailleuses avec un rendement naturellement limité, situées à des altitudes de 250 m à 400 m au-dessus du niveau de la mer, furent soigneusement choisies car ce noble cépage est extrêmement sensible à l'effet terroir. Environ 25 hectares sont actuellement en production.

✓ **Sols** : Argilo-calcaires très graveleux et pierreux.

HISTOIRE D'UN SAVOIR-FAIRE

- ✓ Contrôle rigoureux de la maturité, tri des raisins et égrappage total de la vendange.
- ✓ Court épisode de macération pelliculaire à froid puis pressurage pneumatique, réfrigération et débourageage des jus.
- ✓ Fermentation des jus clair à basse température contrôlée - 18°/19°.
- ✓ Soutirage et blocage de la fermentation malolactique pour retenir une agréable vivacité.
- ✓ Assemblage et élevage en cuve de béton pendant de plusieurs mois avant conditionnement.

HISTOIRE DES SENS

Aspect visuel : Robe limpide et brillante, jaune doré avec des reflets argentés.

Aspect olfactif : Bouquet expressif exhalant des senteurs d'abricot et de fruits exotiques avec des notes subtiles de fleurs d'acacia et d'oranger.

Aspect gustatif : Un vin riche avec un certain poids en bouche et une texture crémeuse où se révèlent d'intenses saveurs fruitées - abricot et mangue. Longue finale savoureuse.

HISTOIRE D'UN PLAISIR

Température de service : 10-12°C

Accords culinaires : À savourer seul, à l'apéritif. S'accorde bien avec les poissons de rivière en sauce - quenelles de brochet sauce Nantua -, également avec les plats épicés, sucrés-salés, avec la cuisine thaïlandaise.

Consommation: Mis en marché quand il est prêt à boire. À consommer préférablement dans les 2-3 ans après le millésime.



Vignerons du Mont Ventoux

BEDOIN - FRANCE