

LE VIOGNIER 2017



IGP Vin de Pays de la Drôme

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

100% Viognier

Vignes de 3 à 25 ans

Vendanges manuelles

Terroir : semi-coteaux en bordure de Brézème

Fermentation par levures indigènes

Vinification en cuve béton sphérique pendant 12 mois

Production 1500 bouteilles/an

Géographiquement entre Condrieu et le Sud Ardèche, on retrouve cet équilibre dans le vin.

Le nez est puissant et typique des Viognier septentrionaux.

En bouche, on retrouve les arômes caractéristiques du cépage : pêche, abricot et fleurs blanches. L'absence de bâtonnages limite le côté gras et exubérant de ce cépage qui se différencie ici par sa fraîcheur et son acidité durant toute la dégustation.

Grand vin d'apéritif, c'est aussi un Viognier de gastronomie qui pourra accompagner avec classe des mets « sucré/salé » tel que le canard à l'orange ou la cuisine asiatique.