

COTEAUX DU VERDON VIOGNIER BIO



I Coteaux du Verdon si trovano ad appena 80 km a nord di Saint Tropez, immersi nella campagna più bella e ricca di storia e vicino alle gole più profonde d'Europa, da cui il nome della sua denominazione. I vigneti sono situati sulle colline dell'Haut Var e beneficiano delle migliori condizioni: le calde giornate estive e le notti più fresche esaltano tutti i sapori delle uve Viognier e Syrah e aggiungono finezza e complessità ai vini Bomont di Cormeil.

Vitigno: Viognier Resa: 30hl/ha

Vendemmia: manuale in cassette de 25kg, con cernita nella vigna e nella cantina su una tavola di smistamento e cernita.

Vinificazione: Pressione soffice e lenta, fermentazione a bassa temperatura al fine di preservare tutti gli aromi, leggero collage poi chiarificazione con sedimentazione naturale.

Invecchiamento di 9 mesi sui suoi lieviti naturali in botte di quercia francese.

Degustazione effettuata a settembre 2023 con i nostri enologi: colore giallo dorato brillante con riflessi argentati.

Al naso è complesso ed elegantemente speziato, dove aromi di frutti gialli si mescolano a note di brioche e mandorla tostata.

Al palato è pieno, lungo e perfettamente equilibrato, con sfumature di frutta gialla e frutta secca.

Potenziale di invecchiamento: consumare oggi e per altri 4 o 5anni.

Abbinamento cibo/vino: da aperitivo, rombo al burro bianco, formaggi stagionati al tartufo, foie gras, cappone farcito.