

VIOGNIER BIO



Su una terrazza che domina la Camargue e il Mediterraneo, il nostro vigneto biologico è rinfrescato dalla brezza marina.

Il terreno molto calcareo ricoperto di ciottoli rotondi rilascia molto calore e mineralità ai nostri vini

Classificazione: IGP Pays d'Oc

Uve: 100% Viognier

Caratteristiche del Terreno: Argillo-calcareo

Vinificazione: Diminuzione dei grappoli per ottenere rese basse

Defogliaggio per migliorare la maturazione e la salubrità delle uve

Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 12 ore

Stabilizzazione sulle fecce a 8° C per 5 giorni con batonnage con travaso torbido in vasche di cemento a 18 ° C

Parziale fermentazione malolattica 15%,

Invecchiamento sui lieviti con batonnage giornalieri fino a Natale

Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento a marzo.

Note di Degustazione:

Colore: giallo con riflessi dorati.

Profumo: esplosivo, con aromi di albicocca e mandarino.

Sapore: molto grasso e cremoso, sviluppa aromi potenti di frutta fresca, albicocca, pesca e agrumi. Finale lungo sulla frutta.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: servire a 8-10 ° C.

Abbinamenti: Molto apprezzato come aperitivo, antipasti di pesce, aragoste, frutti di mare; carni bianche, grigliate di pesce, formaggi freschi o erborinati.