



## Viognier, IGP Collines Rhodaniennes, 2023

IGP Collines Rhodaniennes, France

### TERROIR

Sur la rive droite du Rhône, le long des pieds de côteaux du Nord Ardèche. Terroir de granit et de gres (granit décomposé).

### À LA VIGNE

Les raisins sont ramassés à maturité.

### VINIFICATION

La vinification se fait en cuve inox. Après un léger pressurage, un débouillage d'environ 48h est réalisé à froid.

### ÉLEVAGE

L'élevage se fait en cuve inox jusqu'au printemps avant la mise en bouteille.

### CÉPAGE

Viognier 100%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 12-13°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Robe : Jaune-vert soutenu.

Nez : Arômes d'abricot, de poire et de marmelade d'orange.

Bouche : Mélange de rondeur et de fraîcheur caractéristique des sols granitiques.

