



Ticket

Viognier BLANC

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

Vinification

100% Cépage VIOGNIER

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines

Dégustation

Robe jaune clair aux reflets verts. Le premier nez développe des saveurs fruitées de banane, d'agrumes et de résine de pin. L'agitation laisse apparaître des notes pêche jaune et de mangue. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro olfaction offre un bouquet d'arômes de pêches et de poires

La finale laisse une sensation de beurrée et citronnée très agréable

Potential de garde

Deux années dans de bonnes conditions de conservation.

Gastronomie

Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée s'appréciera accompagnée d'un poisson tel un sandre en eau sel sauce hollandaise ou une bourride de lotte à la Sétoise

