

IGP Coteaux de l'Ardeche Viognier Original



**Grand Vin de la
vallée du
Rhone**

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : viognier
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

Viognier légèrement sur-muri, afin d'arrêter la fermentation en le filtrant pour laisser environ 40g de sucre par litre.

Elevage:

En cuve



«D'une robe dorée, ce vin mélange des notes florales avec l'abricot et les fruits exotiques. En bouche, sa fraîcheur se marie avec le goût sucré des fruits secs....»

Tenue et conservation

Garde an



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à° C

D'une grande persistance aromatique, ce Viognier se déguste en apéritif, ou avec des plats asiatiques de type sucré-salé

Récompenses :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)

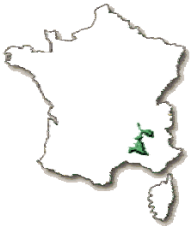


Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP Coteaux de l'Ardeche Viognier Original



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Viognier
- **Type of soil :** clay and limestone
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Viognier slightly over-ripened, to stop the fermentation in the filter to kepp 40g of sugar per liter.

Maturing:

In tank



« Brilliant lemon-yellow. Refined nose of citrus and ripe exotic fruits with candied notes. Suave palate, an unusual, medium-dry style that is crunchy, nery and light.....”

Aging potential :

.....



Culinary agreements :

To serve to ...° C

Of great aromatic persistence, this Viognier is served as an aperitif, or with Asian dishes



AWARDS :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



Winemaker comments ::

« »