

VIOGNIER

IGP



CUVEE

Cuvée 100% Viognier.

TERROIR

Les raisins proviennent d'une parcelle âgée de 20 ans, palissée haut pour obtenir une très bonne maturité. Les traitements sont limités et la culture raisonnée dans le souci permanent du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION

Vendange manuelle, pressurage lent et soigné, débouillage à froid, fermentation en cuve à température contrôlée, pas trop basse. Travail des lies fines pendant les deux premiers mois. Mise en bouteille en fin d'hiver.

PRODUCTION

Suivant les millésimes, environ 8000 bt

