



VIOGNIER

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000295
Nom du vin	VIOGNIER
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % Viognier Age moyen des vignes : 3 ans. Sol : Peu profond et caillouteux Enherbement naturel : procédé récent Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages	100 % VIOGNIER
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur.</p>
Caractéristiques :	<p><u>Commentaires :</u></p> <p>Le Viognier produit des vins blancs racés et très parfumés qui développent des arômes de fleurs blanches, d'abricot sec, de pêche, et fruit à chaires blanches et de miel.</p> <p>Le Viognier aime les sols pauvres, caillouteux et secs. Il résiste bien à la sécheresse, mais il est peu fertile, sa taille donc être longue pour obtenir suffisamment de fruits. Un ensoleillement optimum lui permet de développer tous ses arômes.</p> <p><u>Accords mets et vin :</u></p> <p>Sa vivacité alliée à sa rondeur accompagne très bien les sushis et toutes les cuisines exotiques et raffinées. En mode classique, il est parfait pour accompagner une assiette gourmande, salades composées...</p>