

Viognier

Ardèche

Indication Géographique Protégée

Terroir « Grès du Trias »



« En Ardèche, le Viognier a trouvé un terrain d'expression, unique avec un mariage de minéralité et de richesse reconnu dans le monde entier. »

« Nez délicat, typé, fleur d'orange, orange, rond, savoureux, frais, long »

Le Point – Juillet 2019

CEPAGE :

Viognier

TERROIR :

Situé au sud-est de l'Ardèche, entre le massif du Coiron et les Cévennes Ardéchoises : le terroir de Grès.

Sols légers, constitués de sable et de graviers, poreux par excellence, ils restituent chaleur et humidité aux vignes qui s'y enracinent profondément. Le Viognier, notre cépage emblématique, y puise son élégance et sa puissance aromatique.

VINIFICATION :

Cette cuvée est le fruit d'un travail rigoureux : rendements limités (35hl/ha), éclaircissage au début de l'été, vendanges exclusivement manuelles aux heures les plus fraîches.

Les raisins sont pressés puis fermentent à basse température pour garder le fruit.

La fermentation malolactique est réalisée partiellement avant un élevage sur lies.

DESCRIPTION DU VIN :

Tout en élégance, avec sa robe or ambrée, elle dévoile des arômes

floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie.

C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.

DEGUSTATION :

Excellent en apéritif ou sur un poisson de rivière, un gratin d'écrevisses ou encore une poularde à la crème.

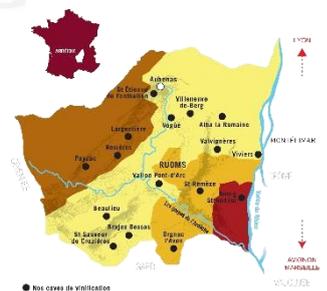
À servir entre 10° et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

RECOMPENSES :

2018 : Dégustation Le Point – Note 15
2018 : Or – Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2019
2017 : Note 15/20 – Terres de vins
2017 : Note 16/20 – Le Point
2015 : Bronze - International Wine Challenge 2017



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1917

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com