

Collection Privée des Frères Couillaud

VIOGNER

Vin de France

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Viognier

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, au Château de la Ragotière.

Type de sol : Micaschiste albitique à double mica (noir et blanc).

Exposition : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud

Taille : Guyot double

Rendement : 35 hl / ha

Age des vignes : Ce Viognier a été surgreffé en Juin 1997 sur des Melons de Bourgogne de 14 ans.

Récolte: Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification: Pressoir pneumatique et débouillage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C et Fermentation 100% malolactique. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid. Production 2014, 3000 bouteilles.

Accord Mets/Vins: Noix de St Jacques, poissons grillés, plats légèrement épicés type asiatique également parfait à l'apéritif.

Conservation: 2 à 4 ans



«Inattendu et surprenant, le Viognier se découvre ici avec, certes, moins de volume que dans la Vallée du Rhône, mais avec toujours ses notes charmeuses de raisins frais, d'abricot et de violette. »

