



Carré Blanc – Viognier – Vin de France – Bouteille de 75 cl



Dans des parcelles idéalement exposées, des plantations de Viognier ont été effectuées il y a quelques années. Ce cépage, nouveau venu sur nos terres, révèle une expression typée toute en délicatesse et en finesse.

Caractéristiques techniques :

Cépage : Viognier
Sols : argilo-calcaire
Age des vignes : de 3 à 5 ans
Rendement : 50 hl / hectares

Récolte :

Vendange manuelle à maturité. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.

Le tri se fait à la vigne. Pressurage doux (<1,5 bars). Débourbage statique à froid. Mise en fermentation et maintien de la température à 11°C. Fermentation alcoolique lente.

Notes de dégustation

Œil :

Robe d'une très bonne intensité, limpide, brillante, avec de beaux reflets dorés.

Nez :

Très expressif et typé cépage, tout en finesse et en délicatesse avec une palette de senteurs florales, des notes de fruits à chair (abricot, coing).

Bouche :

Bouche aromatique. Beaucoup de finesse et de complexité avec un subtil équilibre.. Les arômes décelés au nez se retrouvent magnifiés en bouche. Finale fraîche et élégante

Harmonie générale : Arômes & Equilibre

Accord mets & vins : A déguster à 12°C seul en apéritif

Maturité optimale : à boire dans sa prime jeunesse

**Vignerons des Pierres Dorées - 34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt –
Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 – www.vignerons-pierres-dorees.fr**