

Viognier

IGP Aude - Hauterive



Terroir

Molasses argilo-calcaires avec fines graves d'origine alluviale.
Exposition Sud/ Sud-Est.

Cépage

Viognier : 100 %
Âge moyen : 18 ans
Rendements moyens : 40 Hl / Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les Viogniers, après égrappages sont présurés à une température de 6°C.
Après débouillage de 24 heures et levurage, la fermentation se poursuit pendant 18 à 20 jours à une température de 18°C.
Après 4 mois d'élevage en cuves « Epoxy » et/ou Inox avec bâtonnage des lies une fois par semaine, les vins sont mis en bouteilles en une seule fois.



Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec reflets vert.
Nez d'agrumes, citronnelle, fleurs blanches.
En bouche, gras et plein avec une jolie acidité d'agrumes et citronné.



Accords

Accompagnera les poissons cuisinés et les volailles avec des sauces exotiques.
Servir frais.