

Pays d'Oc Viognier

2020

"Une belle robe lumineuse et dorée. Des arômes complexes et intenses de pêche, poire, abricot et miel. Bouche généreuse avec une explosion de saveurs fruitées et ensoleillées, équilibrées par une belle fraicheur en finale."



Millésime

Au début des vendanges, toutes les conditions étaient réunies pour la réussite de ce millésime : un automne pluvieux assurant une recharge hydrique optimale, un hiver doux et sec, un été marqué par des journées chaudes et des nuits assez fraîches pour préserver les baies. Les vendanges ont débuté la 3ème semaine d'août et se sont déroulées dans des conditions optimales avec des raisins magnifiques, une belle maturité et un état sanitaire excellent.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles sélectionnées dans le département de l'Hérault :
– Commune de Florensac : coteaux calcaires et caillouteux
– Commune d'Alignan du Vent : sols argilo-calcaires en semi coteaux

Vinification

Récolte entre le 28 août et le 2 septembre 2020. Macération préfermentaire à froid dans le pressoir pendant 4 heures environ, puis fermentation lente à basse température (12/14°C). 90% de la cuvée est élevé pendant 8 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts 1 vin – chêne issu de la forêt des Bertranges dans la Nièvre). Brassage des lies fines pendant les 4 premiers mois pour la partie en cuve. Bâtonnage pour la partie en fûts.
Date de mise en bouteille : 3 juillet 2021. Quantité produite : 6 660 bouteilles.
Vin vegan.

Accords & Service

Avec une sélection de tapas ou une soupe Thaï aux gambas
Servir à 8-12°C
Optimum de dégustation : 2022 – 2025