

Collection Privée des Frères Couillaud

VIOGNIER

Vin de France



Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09

Cépage : 100% Viognier

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 débourbage 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.

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

Conservation: 2 à 4 ans



«Inattendu et surprenant, le Viognier avec ses notes charmeuses de raisins frais, d'abricot et de violette. »

