

# 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. »*



**Les Frères Couillaud**

