

# MARSANNE-VIOGNIER NOTES PLURIELLES 2018

IGP Collines Rhodaniennes

*Mis en bouteille à la propriété*



## **Situation géographique :**

Région de collines, en bordure Est des zones de production des crus, sur les cantons de Saint-Donat, de Tain et de Tournon.

## **Cépage :**

80% Marsanne ; 20% Viognier

## **Terroir :**

Sols argilo-calcaires et sableux

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Stabulation sur bourbes pour une partie du volume à 4°C pendant 3 jours. Débourageage au froid pendant 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C. Vinification séparée des deux cépages et assemblage par dégustation avant la mise en bouteille.

## **Elevage :**

Elevage en cuve sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur avec bâtonnages réguliers pendant les premiers mois d'élevage.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Jaune pâle aux reflets verts.

**Arômes** ouverts et expressifs typiques du Viognier : poire, mangue, coing et acacia.

**En bouche :** les deux cépages se complètent : la Marsanne apporte le volume, le gras et des notes d'agrumes ; le Viognier amène des arômes de pêche, de fleurs fraîches et d'amande grillée.

## **Harmonie mets-vins :**

Apéritif, poissons ou viande blanche grillée

## **Température de service :**

10 - 12°C