

# VIOGNIER MOELLEUX CHAT S'ARROSE 2020

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 :**

100% Viognier

## **Terroir :**

Grande diversité de sols : argilo-calcaires, sableux, alluvionnaires et granitiques

## **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

## **Vinification :**

Belle maturité à la récolte, vendanges mécaniques de fin de nuit pour conserver toute la fraîcheur. 48h de débordage, une fermentation alcoolique à 18/20° pour une extraction douce. Collage juste avant la mise en bouteille précoce pour préserver la pureté, l'intensité du fruit et la gourmandise en bouche.

## **Elevage :**

En cuve, sur lies fines pour nourrir le vin en lui conférant de beaux supports aromatiques.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Jaune pâle et brillante

**Arômes :** Typiques du Viognier : fruits jaunes (pêche, abricot), de fleurs fraîches et de raisin frais.

**En bouche :** La bouche est équilibrée, le vin tonique tout en rondeur et gourmandise.

## **Harmonie mets-vins :**

A déguster très frais, parfait pour les apéritifs estivaux.

## **Température de service :**

8 - 10°C