CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

VIOGNIER
PREMIERE NOTE 2022

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 :
Viognier

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

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. Séparation des jus de goutte et jus de presse et débourbage au froid pendant 24h. Départ rapide de la fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C. Pas de fermentation malolactique.

Elevage :
Elevage en cuve sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle et brillante aux légers reflets verts.

Arômes typiques du Viognier : fleurs blanches (aubépine, jasmin) et de fruits à noyau (pêches, abricot).

En bouche : on retrouve des notes de fruits jaunes (pêche de vigne, abricot sec). Un vin bien équilibré avec une persistance sur les fruits mûrs, typique du millésime.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou sur un poisson de rivière ou une viande blanche. Les plus audacieux le dégusteront avec des sushis ou du fromage de chèvre frais.

Température de service :

11 - 12°C

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité