

# Viognier

## Terroir « Grès du Trias »

Ardèche

Indication Géographique Protégée



« Belle robe jaune or avec des reflets argent. Un nez flatteur avec des notes de fruits jaunes bien murs comme l'abricot, pêche et une touche d'anis. La bouche est onctueuse avec une pointe de gras et de rondeur. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

« Nez délicat, typé, fleur d'oranger, orange, rond, savoureux, frais, long »

Le Point – Juillet 2019

### CEPAGE :

Viognier

C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.

### TERROIR :

Situé au sud-ouest de l'Ardèche, entre le massif du Coiron et les Cévennes Ardéchoises : le terroir de Grès.

Sols légers, constitués de sable et de graviers, poreux par excellence, ils restituent chaleur et humidité aux vignes qui s'y enracinent profondément. Le Viognier, notre cépage emblématique, y puise son élégance et sa puissance aromatique.

### DEGUSTATION :

Excellent en apéritif ou sur un poisson de rivière, un gratin d'écrevisses ou encore une poularde à la crème. À servir entre 10° et 12°C

Conseil de Fabrice Sommier : Cake à la farine de châtaignes et marrons glacés.

### VINIFICATION :

Cette cuvée est le fruit d'un travail rigoureux : rendements limités (35hl/ha), éclaircissage au début de l'été, vendanges exclusivement manuelles aux heures les plus fraîches. Les raisins sont pressés puis fermentent à basse température pour garder le fruit. La fermentation malolactique est réalisée partiellement avant un élevage sur lies.

### POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

### RECOMPENSES :

2019 : Médaille d'Or – Concours des Vins Féminale 2021

2019 : Médaille d'argent – Prix Plaisir Bettane & Desseuve 2021

2018 : Note 17.5/20 - Vinum

2018 : Note 88/100 Blind Tasted - Andreas Larsson

2018 : Note 14/20 Guide des Vins Bettane & Desseuve

2018 : Dégustation Le Point – Note 15

2018 : Or – Prix Plaisir Bettane & Desseuve 2019

### DESCRIPTION DU VIN :

Tout en élégance, avec sa robe or ambrée, elle dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie.



107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : [accueil@vignerons-ardechois.com](mailto:accueil@vignerons-ardechois.com) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)