

# JV&MC / JOSEPH VIOLA MICHEL CHAPOUTIER

## CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES LAUDUN

BLANC  
WHITE



### LES CÉPAGES

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

### LE TERROIR

Les vignes se situent dans le Gard, sur la commune de Laudun et sont sélectionnées et cultivées sur des sols argilo-calcaires.

### LES VENDANGES

Pour une parfaite expression variétale, les différents cépages sont ramassés à maturité et de nuit. La fraîcheur nocturne permet de protéger les grappes contre le risque de l'oxydation.

### LA VINIFICATION

Après le pressurage, une stabulation à froid de 24 heures est réalisée. Une fois débourbée, la fermentation alcoolique pourra débuter. La température de fermentation sera maîtrisée entre 16 et 18 °C pour préserver la fraîcheur aromatique.

### L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé sur ses lies fines en cuves inox et mis en bouteilles au début de l'été.

### LA DÉGUSTATION

**ROBE** : jaune pâle, brillant aux reflets verts.

**NEZ** : arômes floraux, mêlés à des notes d'agrumes.

**BOUCHE** : l'attaque est fraîche et opulente. Le cœur de la bouche présente une belle minéralité agrémentée d'une touche délicate de fruits à chair blanche. La finale est persistante et subtilement anisée.

**JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN** : pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau de lait - élu champion du monde 2009.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 10-12°C.

**LA GARDE** : de 2 à 3 ans.

### GRAPE VARIETIES

Blend of Grenache blanc, Roussanne and Viognier.

### TERROIR

The vineyards are located in the Gard, in the Laudun area, and are selected and grown on clay-limestone soils.

### HARVEST

For a perfect varietal expression, the various grape varieties are picked at night when ripe. The coolness of the night helps protect the clusters of grapes from oxydation.

### VINIFICATION

After pressing, a 24 hours cold stabilization is carried out. Once settled, alcoholic fermentation can commence. The fermentation temperature will be controlled at 16-18°C in order to preserve aromatic freshness.

### MATURING

The wine is aged on its fine lees in stainless steel vats and bottled in early summer.

### TASTING

**COLOUR**: bright, pale yellow with green highlights.

**NOSE**: floral aromas mixed with citrus notes.

**PALATE**: fresh and opulent on entry. Lovely minerality mid-palate complemented by a delicate touch of white-fleshed fruit. Long, lingering finish with a hint of aniseed.

**JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE**: duck *foie gras pâté en croûte* and milk fed calf sweetbread - voted world champion 2009.

**SERVING TEMPERATURE**: 10-12°C.

**AGEING POTENTIAL**: 2-3 years.

