



# IGP Collines Rhodaniennes Combe Pilate “Les Lognards”

## Le cépage

100 % Viognier.

## Le Terroir

Leptynites (roche métamorphique, gneissique), granitoïdes et loess calcaire.

## Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

## La vinification

Débouillage léger. Pressurage du raisin entier, utilisation modérée de soufre. Fermentation pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 10% neuf) et en cuve inox (15%).

## L'élevage

Élevage en demi-muids sur lies totales durant 10 à 11 mois.

## La dégustation

**Robe:** robe or pâle.

**Nez:** nez de pomelos, d'amandes légèrement grillées avec quelques nuances de bergamote et de tilleul.

**Bouche:** l'attaque est ample, le milieu de bouche généreux. Les notes d'agrumes se complètent de nuances de tilleul et d'épices douces. Le tout laisse place à une finale persistante et sapide.

## Avec ce vin nous avons aimé :

Risotto de petit épeautre, picodon frais, daurade sauce beurre blanc...

**Température de dégustation:** 10-12 °C.

## Grape variety

100% Viognier.

## Terroir

Leptynites (gneissic metamorphic rock) granitoids and calcareous loess.

## Harvest

Harvesting by hand at optimum maturity.

## Vinification

Light settling. Whole-grape pressing, moderate use of sulphur. Fermentation mostly in big wooden barrels (600 liters), wooden casks (85% of which 10% new) and stainless steel vats (15%).

## Maturing

Ageing on the gross lees in demi-muids for 10-11 months.

## Tasting

**Colour:** pale gold hue.

**Nose:** nose of grapefruit and slightly toasted almonds with some hints of bergamot and linden.

**Palate:** broad on entry and generous on the mid-palate. The citrus notes complement the hints of linden and soft spice. This all gives way to a long-lingering and savoury finish.

## Recommended food pairing:

Small spelt risotto, fresh picodon cheese, sea bream with white butter sauce...

**Serving temperature:** 10-12°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

