



IGP Collines Rhodaniennes “Combe Pilate”

Le cépage

100% Viognier.

Le Terroir

Argile, galets roulés siliceux, cailloutis et loess calcaires. Zones avec leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoïdes.

Les vendanges

Réalisées de nuit et en matinée pour préserver la fraîcheur aromatique des raisins.

La vinification

Pressurage doux, débouillage léger, fermentation en levures indigènes en cuve inox.

L'élevage

Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

La dégustation

Robe: or pâle aux reflets anisés.

Nez: délicat aux notes de bergamote et de cailloux frappés.

Bouche: l'attaque est fraîche, dominée par la typicité aromatique du Viognier. Le milieu de bouche trouve son équilibre entre la tension liée au Terroir d'origine et la générosité naturelle du cépage. La finale est sapide, mettant en avant des notes agrestes et minérales.

Avec ce vin nous avons aimé :

Plancha de la mer, côte de veau, rigotte de Condrieu...

Température de dégustation : 10-12°C.

Grape variety

100% Viognier.

Terroir

Clay, siliceous rolled pebbles, limestone gravel and loess. Areas with leptynites (gneissic metamorphic rock) granitoids.

Harvesting

Carried out at night and in the morning to preserve the aromatic freshness of the grapes.

Vinification

Gentle pressing, light settling, fermentation with indigenous yeasts in stainless steel vats.

Maturing

Aged in stainless steel vats for 9 months.

Tasting

Colour: pale gold with aniseed-coloured highlights.

Nose: delicate with notes of bergamot and flint stone.

Palate: very fresh on entry, dominated by the typical Viognier aromas. On the mid-palate, there is good balance between the acidic tension associated with its Terroir of origin and the natural full body of the varietal. The finish is savoury, bringing out the rustic and mineral overtones.

Recommended food pairing:

Plancha from the sea, veal chop, rigotte de Condrieu cheese...

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



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

