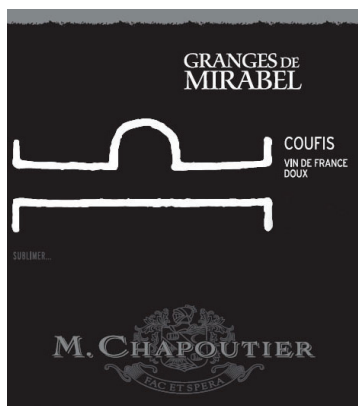




Vin de France doux Granges de Mirabel “Coufis”

Le cépage

Viognier.

Le Terroir

Le sol est composé d'argile en surface et de basalte issu du Massif du Coiron.

Les vendanges

Récolte manuelle des raisins à maturité optimale en petites cagettes de 10kg. Les raisins sont ensuite entreposés dans un séchoir pour un temps de passerillage de 30 à 50 jours (passerillage = déshydratation lente permettant la concentration des sucres, des acides et des arômes naturellement contenus dans le raisin).

La vinification

Pressurage en grappes entières, léger débourage, très longue fermentation en levures indigènes en demi-muids. En raison de l'importante teneur en sucre du moût, la fermentation s'interrompt naturellement aux alentours de 120g de sucre résiduel.

L'élevage

24 mois sur lies fines.

La dégustation

Robe : jaune paille dorée.

Nez : très intense de fruits exotiques, d'orange et d'abricot.

Bouche : très moelleuse avec une très longue persistance. Bel équilibre entre l'alcool et les sucres résiduels.

Avec ce vin nous avons aimé :

Gorgonzola, poulet rôti aux abricots, crème brûlée...

Température de dégustation : 10-12 °C.

Grape variety

Viognier.

Terroir

The soil is composed of clay on the surface, and basalt from the Coiron Massif.

Harvest

The grapes are harvested by hand at optimum maturity in small 10kg crates. The grape are then stored in a dryer for 30 to 50 days. (passerillage = slow dehydration to concentrate the sugars, acids and aromas naturally contained in the grapes).

Vinification

Whole bunch pressing, light settling, very long fermentation with indigenous yeasts in big wooden barrels (600 liters). Because of the high sugar content of the must, fermentation naturally stops at around 120g of residual sugar.

Maturing

24 months on fine lees.

Tasting

Colour: golden straw yellow.

Nose: very intense of exotic fruits, orange and apricot.

Palate: very mellow with a long persistency. Well-balanced between alcohol and residual sugars. This wine has a very long ageing potential.

Recommended food pairing:

Gorgonzola, roast chicken with apricots, crème brûlée...

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



Contrôlés par Ecocert France SAS

BODYVIN



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

