



Vin de France doux Coufis “Granges de Mirabel”

Le cépage

Viognier.

Le terroir

Le vignoble se situe dans le sud de l'Ardèche, sur la rive droite du Rhône. Le sol est composé de basaltes issus du Massif des Coirons et également composé d'argiles en surface.

Les vendanges

Récolte manuelle des raisins à bonne maturité, puis passerillage de 30 à 50 jours selon les années, hors souche, dans des caisses.

La vinification

Après pressurage en grappes en entières passerillées, la fermentation alcoolique est entièrement réalisée en fûts neufs ou récents (demi-muids) et se déroule lentement sur plusieurs mois.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts (demi-muids) sur lies fines. La mise en bouteille est faite environ 24 à 36 mois après la récolte, selon le déroulement des fermentations.

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 :
tarte tatin, sorbet à l'abricot, carpaccio de fruits à chair jaune.

Température de dégustation : 12 °C.

La garde : plus de 5 ans.

Grape variety

Viognier.

Terroir

The vineyards are located in the south of the Ardèche, on the right bank of the Rhône. The soil is made up of basalt from the Massif des Coirons and also includes clay on the surface.

Harvest

The grapes are picked by hand when ripe, then dried in trays in a drying room, for 30 to 50 days, depending on the year.

Vinification

After the grapes are pressed in whole dried bunches, alcoholic fermentation is carried out slowly, over several months, in new or fairly new barrels (demi-muids = 600l).

Maturing

The wine is aged on lees in casks (demi-muids). Bottling takes place around 24-36 months after the harvest, depending on the fermentation processes.

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:
“Tarte tatin”, apricot sorbet, carpaccio of yellow fruit.

Serving temperature: 12°C.

Ageing potential: over 5 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



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