



# IGP Ardèche “Domaine des Granges de Mirabel”

## Le cépage

Viognier.

## Le terroir

Un terroir subtil entre l'argilo-calcaire et le basalte.

## Les vendanges

Les raisins sont vendangés le matin pour préserver les arômes.

## La vinification

La vinification se fait en cuves inox. Après un léger pressurage, un débourage d'environ 48 h est réalisé à froid. Le départ de la fermentation alcoolique se fait en levures indigènes.

## L'élevage

L'élevage se fait en cuves inox jusqu'au printemps et la mise en bouteilles est réalisée en jour fruit afin de conserver tout son potentiel aromatique.

## La dégustation

**Robe :** jaune-vert assez soutenue.

**Nez :** arômes fins d'abricot, de poire et de marmelade d'orange.

**Bouche :** mélange de rondeur et de fraîcheur en bouche caractéristique du Viognier sur ces sols volcaniques.

**Avec ce vin nous avons aimé :** vin de début de repas, fruits de mer, saumon...

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

**La garde :** 2 à 3 ans.

## Grape variety

Viognier.

## Terroir

A subtle soil between clay-limestone and basalt.

## Harvest

Grapes are harvested in the morning in order to preserve aromas.

## Vinification

Vinification is carried out in stainless steel vats. After a light pressing, the wine is cold-settled for around 48 hours. Fermentation started with indigenous yeasts.

## Maturing

Ageing is performed in stainless steel vats until spring and bottling is carried out in "fruit" day in order to preserve all its aromatic potential.

## Tasting

**Colour:** greenish-yellow colour quite deep.

**Nose:** fine aromas of apricot, pear, marmalade.

**Palate:** blending of roundness and freshness on the palate, which is a characteristic of Viognier variety on these volcanic soils.

**Recommended food pairing:** to be served at the beginning of a meal, it will also suit seafood, salmon...

**Serving temperature :** 12°C.

**Ageing potential :** 2-3 years.

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

BIODYVIN



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

