



IGP Collines Rhodaniennes La Combe Pilate en fût “Les Lognards”

Le cépage

100 % Viognier.

Le terroir

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

Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières.

Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir. Débourage.

Fermentation en demi-muids.

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: brochettes de gambas sautées aux petites épices, tartare de truite aux légumes croquants (radis, carottes, concombre) et tapas de calamars sautés et compotée de tapenade d'olives vertes.

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: de 2 à 3 ans.

Grape variety

100% Viognier.

Terroir

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

Harvest

Harvesting by hand at optimum maturity.

Vinification

Direct pressing of whole bunches.

Selection of the best juices coming off the press. Settling.

Fermentation in demi-muids.

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: sauteed prawn brochettes with spices, trout tartare with crispy vegetables (radishes, carrots, cucumbers) and tapas of sauteed squid with green olive tapenade.

Serving temperature: 10-12°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



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

