



# 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 »

