



 Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 et contrôlé par Ecocert France SAS F32600.

Organic and biodynamic wine certified by FR-BIO-01 and controlled by Ecocert France SAS F32600.

IGP Collines Rhodaniennes “La Combe Pilate”

Le cépage

Viognier.

Le terroir

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

Les vendanges

Vendange manuelle.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières. Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir. Débourageage léger.

L'élevage

Fermentation et élevage en demi-muids d'un à plusieurs vins durant 8 à 9 mois. Fermentation malo-lactique réalisée. Batonnages très légers lors des premiers mois d'élevage.

La dégustation

Robe : or pâle aux reflets anisés.

Nez : délicat aux notes de bergamote et de cailloux frappés.

Bouche : l'attaque est fraîche, dominée par la typicité aromatique du Viognier.

Le milieu de bouche trouve son équilibre entre la tension liée au terroir d'origine et la générosité naturelle du cépage et de l'élevage. La finale est sapide, mettant en avant des notes agrestes et minérales.

Avec ce vin nous avons aimé : crevettes sautées au gingembre, tapas rillettes aux deux saumons et citron vert, tartare de Cabillaud et radis...

Température de dégustation : 12°C.

La garde : 2 à 3 ans.

Grape variety

Viognier.

Terroir

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

Harvesting

By hand.

Vinification

Direct pressing of the whole bunches. Selection of the best juices from the pressing. Light settling.

Maturing

Fermentation followed by 8-9 months ageing in demi-muids, large 600L barrels previously used for one or several vintages. Undergoes malo-lactic fermentation. Very light stirring up of the lees (batonnage) during the first months of ageing.

Tasting

Colour : pale gold with aniseed-coloured highlights.

Nose : delicate with notes of bergamot and flint stone.

Palate : very fresh on entry, dominated by the typical Viognier aromas.

On the mid-palate, there is good balance between the acidic tension associated with its terroir of origin and the natural full body of the varietal and its ageing.

The finish is savoury, bringing out the rustic and mineral overtones.

Recommended food pairing : sautéed shrimp with ginger, rillettes tapas with two salmon and lime, cod tartare with radish...

Serving temperature : 12°C.

Ageing potential : 2-3 years.

