

Viognier

Vin de France Blanc 2018

14 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Viognier 100%



Vignoble

Surface : 1,3 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 10 ans

Rendement moyen : 35 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel. Effeuilage léger.



Vinification

Récolte manuelle. Pressurage. Léger débourage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation Malo-lactique. Elevé sur lies durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante. Pas de stabilisants.



Dégustation



8 à 10°C.



Vin fin et équilibré, au nez de bergamote, de rose et d'abricot frais. La bouche rappelle la pêche blanche et le litchi.



A servir par exemple à l'apéritif, mais aussi en accompagnement de plats sucrés-salés ou des poissons en sauce.



Garde

12 à 14°C.

0 à 2 ans.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

