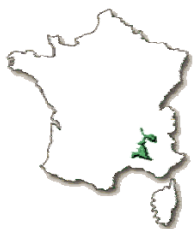


IGP Coteaux de l'Ardeche Viognier



**Grand Vin de la
vallée du
Rhône**

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : viognier
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

Ce cépage est vinifié de façon traditionnelle (égrappage, pressurage) puis débouillage 24 h après. La fermentation alcoolique est ensuite faite à une température contrôlée de 18°C.

Elevage:

In tank

«Aspect très vif, brillant d'un jaune couleur or aux reflets verts. Nez puissant exprimant un caractère fruité aux senteurs d'abricot de pêche avec une légère touche florale. Attaque en bouche avec beaucoup de volume et de gras, arômes d'abricots et de fruits confits (mandarine). Finale fraîche et équilibrée avec une très bonne persistance aromatique et des notes de violettes. Ensemble fin et racé où le Viognier exprime toute sa typicité.»

Tenue et conservation

Garde an

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à° C

Accompagnera vos apéritifs, poissons en sauce et fromages à pâte molle.



Récompenses :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Médaille d'or Concours général Agricole 2011
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP Coteaux de l'Ardeche Viognier



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Viognier
- **Type of soil :** clay and limestone
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

This grape is vinified in the traditional way (stalking, pressing) and after 24 h, the settling. The alcoholic fermentation is then made at a controlled temperature of 18 ° C..

Maturing:

In tank



« Pleasurable nose of apricot, plum and a touch of varnish. Supple attack, well-integrated, silky and lively palate expressing focused, precise fruit. Fresh, spicy finish. A light Viognier showing real drinkability... »



Aging potential :

.....

Culinary agreements :

To serve to ° C

With food : cheese, seafood and all river fish



AWARDS :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gold Medal Concours général Agricole 2011
- SILVER MEDAL Concours general agricole PARIS 2014 (ARGENT)



Winemaker comments ::

« »