

VIOGNIER 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin aromatique avec des notes de pêches blanches, de thé. Bel équilibre entre acidité et arômes.

- Viognier 100%

Accords mets et vins

Vin d'apéritif, à accompagner de fromages de caractère, de plats épicés.

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Viognier

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Domaine : Pascal Marthouret

Couleur : Blanc

Appellation : IGP Des Collines Rhodaniennes

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : Viognier 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vendanges égrappées, pressurage direct, debourbage à froid, Fermentation alcoolique et malolactique en barriques, batonnages réguliers

Dégustation

Robe : Jaune pale

Nez : Très aromatique sur les fruits exotiques

Bouche : Rond et gras, explosion d'arômes en bouche : fruits frais (ananas, papaye)

Finale : Belle fraîcheur

Garde : 3 ans

Température de service : 14° à 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol, limitation des intrants au minimum.

