

# CHARDONNAY VIOGNIER

**2006**

Terroir :

Sols argilo-calcaires, très caillouteux.  
Rendement 55 hl /ha.

Cépages :

65% CHARDONNAY - 35% VIOGNIER

Type de Vinification :

- vendanges nocturnes
- pressurage avec sélection des jus
- clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée à 16-17°C
- élevage sur lie en cuve inox et en barriques de chêne (7%)
- collage
- filtration sur terre et stabilisation tartrique par le froid avant mise en bouteilles

Dégustation et caractère du vin :

Vue: Robe jaune pâle à reflets vifs et verts

Nez: Notes florales (fleurs blanches) et fruits délicats

Bouche: Corps généreux et bouche ronde aux arômes fruités et une légère touche d'amande

Conseil du sommelier :

Prêt à boire immédiatement, ce vin peut être servi en apéritif ou accompagnera harmonieusement les poissons et les viandes blanches.

Soil type:

Calcareous clay soil, very stony.  
Average yield: 55 hl /ha.

Varietal :

65% CHARDONNAY - 35% VIOGNIER

Vinification :

- night time harvesting
- press with juice selection
- must clarification at low temperature, fermentation at 16-17°C
- matured on lees in stainless steel tanks and in oak barrels (7%)
- fining
- earth filtration
- cold tartaric stabilisation before bottling

Tasting notes:

Sight: Pale yellow with green highlight

Nose: White flowers, delicate fruit notes

Mouth: Generous fruit aromas and a hint of almond

Sommelier recommendation:

Ready to drink, serve at 14°C.

This wine is ideal for pre-dinner drinks or with fish or poultry dishes.