

VIOGNIER

NORD SUD

2006

Terroirs :

Sols argilo-calcaires, très caillouteux
Rendements 45 hl /ha

Cépages :

100% VIOGNIER

Type de Vinification :

- Sélection parcelaire.
- Orientation Nord-Sud.
- Vendanges nocturnes
- pressurage avec sélection des jus
- clarification des moûts à basse température,
- fermentation sous température contrôlée 16-17°C,
- élevage sur lie en cuve inox et en barriques
- collage (Ichtyocol),
- filtration sur terre
- stabilisation tartrique par le froid avant mise en bouteilles.

Conditionnement :

Bouteille Bourgogne Tradition 750 ml.

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 moelleux aux arômes fruités

Conseil du sommelier :

Prêt à boire immédiatement, ce vin accompagne harmonieusement les poissons grillés et la cuisine orientale.

Soil type:

Calcareous clay soil, with large stones
Average yield : 45 hl /ha

Varietal :

100% VIOGNIER

Winemaker notes :

- Single parcel selection,
- North-south orientation.
- Night-time Harvesting,
- press with juice selection, must clarification at low temperatures,
- fermentation at 16°-17°C,
- matured on lees in stainless steel tanks and oak barrels
- fining,
- earth filtration,
- cold tartaric stabilisation before bottling.

Bottle type :

Traditional Burgundy bottle 750 ml

Tasting notes :

Robe : Golden with pale green highlights
Nose : Floral notes (white flowers) with subtle aromatic fruit
Palate : sublime texture and rich palate with fresh Peach and apricots and a hint of nuttiness

Sommelier Notes :

Ready to drink, serve at 14°C.
This wine is ideal for pre-dinner drinks or serve with grilled fish or oriental dishes.