



IGP* COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER “LES VIGNES D’À CÔTÉ”

IGP* COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER 2013

- **Origine** : vignes situées sur la commune de Chavanay.
- **Terroirs** : alluvionnaires et granitiques.
- **Encépagement** : viognier.
- **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri et débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox avec contrôle des températures, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 6 mois sur lies en cuves et en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5 % Vol
- **Production** : env. 22 700 bouteilles.
- **Style** : Vin flatteur et friand, arômes de fleurs blanches et d'abricot. Bouche juteuse et fraîche. Final acidulé sur des notes d'abricots secs.
- **Garde** : à boire dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : servir à 12°. Apéritif, gambas à la plancha.

* INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE