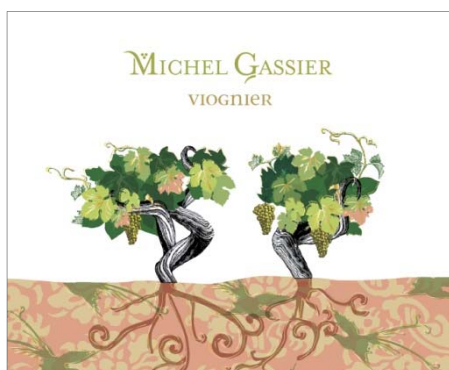


## VIOGNIER 2015



*Véritable révélateur de son terroir calcaire, ce vin fait preuve de beaucoup de complexité. Ses arômes d'abricots, pêches et clémentines sont agrémentés de notes minérales et d'herbes sèches. La fermentation malolactique partielle du vin lui donne une belle sensualité. Riche, suave mais sec, ce vin reste désaltérant grâce à sa belle acidité. Accompagne à merveille le homard, les moules au safran et les sauces crémeuses. Excellent apéritif !*

**Terroir :** argilo limoneux

**Cépage :** 100% Viognier – Vin de France

### Vinification :

- récolte manuelle avec tri
- macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures
- écoulage statique à l'abri de l'air pour 70% du volume
- stabulation sur bourbes à 8°C pendant 5 jours.
- débourage sous voile et fermentation en cuve béton à 18°C
- fermentation malolactique partielle
- élevage sur lies avec batonnage jusqu'à Noël
- collage, filtration et mise en bouteille

### Dégustation :

- *Robe* : jaune avec des reflets dorés
- *Nez*: explosif, aux arômes d'abricot et de mandarine
- *Bouche*: gras et onctueux, il développe des arômes très puissants de fruits frais : abricot, pêche et agrumes. Finale longue sur le fruit et la fraîcheur.

**Garde :** s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

**Accord Mets/Vin:** servir à 8 - 10°C. Très apprécié en apéritif.



fromages	viandes	mer	potager	herbs	cuisson	sauces	desserts
Mont d'Or	poulet	St Jacques	épinards	gingembre	tartare	fines herbes	fruit jaune
reblochon	dinde	lotte	truffe	curry	rôti	à la nage	amande
gorgonzola		langoustine	pêche	jasmin	al dente	meunières	fruits secs

MICHEL GASSIER

Château de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30  
email: info@michelgassier.com - [www.michelgassier.com](http://www.michelgassier.com)