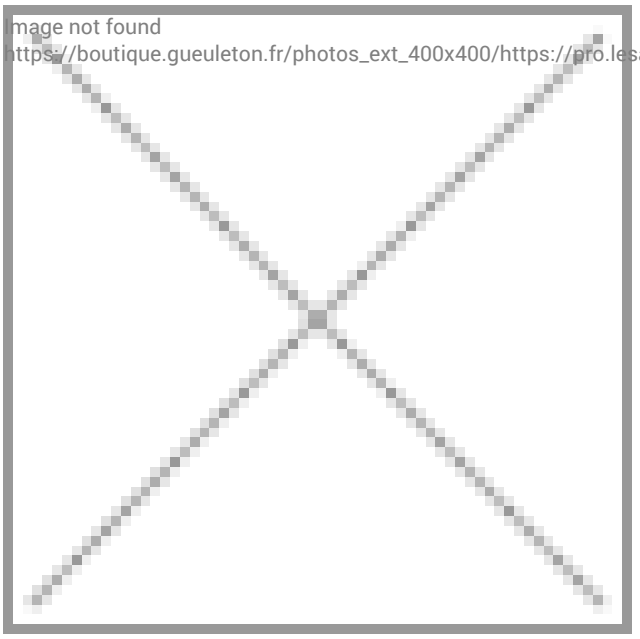
VIOGNIER 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

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

- Viognier 100%

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Pascal Marthouret
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Viognier
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Des Collines Rhodaniennes
Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

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'aromes 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.

Image not found
https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png