

# VIOGNIER 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

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

- Viognier 100%

## Accords mets et vins

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

## Détails

**Degrès** : 13 %

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Pascal Marthouret

**Domaine** : Pascal Marthouret

**Couleur** : Blanc

**Région** : Vallée du Rhône

**Appellation** : IGP Des Collines Rhodaniennes

**Cépages** : Viognier

**Viticulture** : Raisonnée

**Millesime** : 2023

**Contenance** : 0,75 L

## 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'arômes 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.

