

CÉPAGE : 100 % VIOGNIER
APPELLATION : IGP CÔTES CATALANE / TAV : 13.5% VOL.

LE DOMAINE:

Vignoble : 11 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie
Département : Pyrénées orientales

LA PARCELLE DE VIOGNIER:

Surface : 2 hectares
Terrain : argileux
Plantation en 1998
Taille courte : type cordon de royat. Fil de fer porteur à 60 cm du sol. Surface foliaire d'environ 1m20

Apport annuel : engrais à base de terreau de marc ou de fiente de poules
Apport d'eau : arrosage plein champ suivant les millésimes
Effeuilage au niveau des grappes
Traitement : après observation puis réflexion en respectant le milieu
Travail du sol en alternance avec un enherbement contrôlé
Vendange à maturité optimale
Pressurage direct
Débouillage à froid pendant 48h
Elevage sur lies (bâtonnage)
Préparation pour la mise en bouteille au mois de Mars

Puissance et élégance caractérisent ce Viognier qui a su nous donner en même temps la finesse et l'intensité. C'est le plaisir garanti avec ce vin qui nous délivre un bouquet d'arômes fruités dominé par un nez d'amande grillé puis une longue finale d'abricot sec en bouche.

A la fois frais et puissant, ce millésime accompagnera aussi bien les poissons grillés qu'une salade de fruits d'été.

