

# I.G.P. VIOGNIER

## « Passion »



*Cépage* : VIOGNIER

Sol granitique de plateau, exposition Sud, Sud-Est.

Vignes de 15 à 20 ans.

*Rendements* : 50 hl/ha.

*Elaboration* :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée pour une macération pelliculaire de 18 heures.

Vinification en cuve avec contrôle de température.

*Garde* : À apprécier dans sa jeunesse.

*Dégustation* :

- **Visuel** : Un bel OR caractérise la robe et des larmes épaisses.

- **Olfactif** : Le bouquet aromatique est complexe avec des notes de fruits blancs et jaunes qui nous arrivent comme dans une compotée d'abricots, laissant "supposer" une légère sucrosité ainsi qu'une pointe florale (genêt).

- **Gustatif** : L'impression laissée par l'olfaction est modifiée pour une attaque en bouche pleine de vivacité, de fraîcheur qui va accentuer la générosité des saveurs fruitées et donner à ce vin une longueur gustative appréciée.

- **Accords mets et vin** :

- L'apéritif lui convient très bien.
- L'essayer avec un Tajine dans lequel on n'aura pas oublié de mettre des abricots et ce sera un régal !
- Les asperges seront satisfaites de se laisser sublimer par ce vin.
- Il se mariera avec vos tartes tatin aux abricots, aux pêches jaunes.
- Du magret avec des pêches rôties, des fruits secs. Servez une faisselle fraîche (avec une cuillerée de confiture) à la suite, il sera encore présent.



PIERRE FINON  
VIGNERON

*Une histoire, un homme, une passion.*