

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

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

