



Couleur jaune or



Nez rappelant des notes d'abricots secs et de muscats.



L'attaque est ample et donne une impression de sucrosité. En finale, on perçoit des notes d'abricots secs caractéristique de ce cépage.



Ce vin s'accorde avec de nombreux plats de poisson et de poulet en sauce, en particulier des recettes qui incluent des épices, des plats orientaux au curry.



# Viognier

**APPELLATION** : I.G.P. COTES DE THAU

**MILLESIME** : 2019

**CEPAGE** : VIOGNIER 100 %

CETTE CUVÉE PROVIENT D'UNE PARCELLE DONT LES PLANTS SONT ISSUS D'UNE SÉLECTION MASSALE FAITE SUR LE VIGNOBLE DE CONDRIEU.

**VINIFICATION** : VIOGNIER 100 %

LE SUIVI DE LA MATURITÉ EST TRÈS IMPORTANT POUR CE CÉPAGE. EN EFFET POUR OBTENIR LES AROMES CARACTÉRISTIQUES D'ABRICOT ET DE MUSCAT, IL FAUT QU'IL Y EST LE POSSIBLE DE GRAINS ROUSSIS.

LES RAISINS SONT SYSTÉMATIQUEMENT EGRAPPES ET REFROIDIS AUX ENVIRONS DE 5°C.

UNE MACÉRATION PELLICULAIRE D'ENVIRON 24 HEURES EST EFFECTUÉE DANS UNE CUVE À BASSE TEMPÉRATURE. APRÈS UN PRESSURAGE À FAIBLE PRESSION, ON CLARIFIE LES JUS À BASSE TEMPÉRATURE DURANT 72 HEURES.

LA FERMENTATION, SOUS TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, SE DÉROULE EN CUVE PENDANT ENVIRON 15 JOURS. DES BATONNAGES RÉGULIERS SONT ENSUITE PRATIQUÉS DURANT UN À DEUX MOIS APRÈS LA FERMENTATION POUR DONNER PLUS DE RONDEUR AU VIN. L'ÉLEVAGE SE POURSUIT EN CUVE SUR LIES TOTALE.

**PRÉSENTATION** : BOUTEILLES BORDELAISE TRADITION FEUILLE MORTE. DISPONIBLE EN CAPSULES VIS

**CONDITIONNEMENT** : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUT. PALETTE DE 750 BOUTEILLES

Domaine Les Charmettes,  
Route de Florensac, 34340 Marseillan, France  
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75  
[alcon.nicolas@orange.fr](mailto:alcon.nicolas@orange.fr)  
[www.domainelescharmottes.fr](http://www.domainelescharmottes.fr)