

LA DÉGUSTATION

Nez frais, énergique, sur les agrumes, le yuzu.

La bouche est tendue, cristalline, rafraîchissante et sans lourdeur.

En bouche, notes d'abricots, de pêches blanches. Vin immédiat, d'apéritif.

LES CÉPAGES

Viognier (100%)

LE SOL

Loëss sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel

Pressurage lent

Levures indigènes

L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

VIOGNIER

2025

BLANC

VIN DE FRANCE

