

"Le Petit Viognier"

Le Viognier est né dans notre velle région il y a peut-être 2000 ans.

La légende dit que l'empereur romain Probus l'a ramené ici d'Orient au 3ème siècle après Jésus-Christ ; il est aussi probable qu'il soit issu de croisements de vignes orientales apportées par les romains et de vignes sauvages régionales après une longue sélection empirique.

"Le Petit Viognier" était le nom d'une variété de Viognier au milieu du XIXème siècle, peu productive et réservée aux coteaux.

Vin tirant sur le doré, brillant .

Nez typique du Viognier sur l'abricot, pêche aux nuances d'acacia, de miel et de pain grillé.

En bouche c'est un vin tendu, droit et minéral.

Terroir : Granitique

Vinification : Eraflage
Fermentation malo-lactique sur lies en barriques de chênes.
Battonage une fois par mois.

Élevage : 10 mois en barriques de chêne français

Température de service : 8 à 10° C

Garde : 5 ans

Accord mets et vins : apéritifs, poissons grillés, fromage de chèvre...

