



Tempesta

BLANC 2016 IGP VAUCLUSE



Terroir	Sélection parcelle issue de notre plus belle vigne de viognier dite « Viognier Montagne » agée d'une vingtaine d'années.
Assemblage	100% viognier 14% vol.
Vinification	Vendange au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique. Le débourageage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis entonnage en barriques d'un vin pour les fermentations alcoolique et malo-lactique. Elevage en barrique d'un et deux vins pendant 8 mois. Au moment de la mise en bouteille, le vin est filtré, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.
Robe	Belle couleur or pâle.
Nez	Belle intensité aromatique, marquée par les fruits secs, dominée par l'abricot, et de fines notes boisées et briochées.
Bouche	Attaque fraîche. Les arômes sont semblables à ceux perçus au nez, agrémentés par une note beurrée. Belle et longue finale.
Accord mets-vin	Chapon farci, Foie gras poêlé.
T° de dégustation	8°C
Conservation	4 à 5 ans.
Données techniques	Palette Europe 480 bouteilles. EAN13 : 3760182844454 L.PB162273