

Grignan-les-Adhémar

Domaine de Montine Viognier

100% Viognier

EXPOSITION :

Sur des terroirs à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité.

VITICULTURE :

Nous travaillons dans le plus grand respect de l'environnement depuis plus de 20 ans. Tous nos travaux sont strictement raisonnés à la parcelle dans le respect équilibre sol/plante.

Travail des sols et enherbement en alternance sont pratiqués depuis tout autant de temps. Travaux en verts manuels. Palissage sur 3 ou 4 fils.

Vendanges de nuit de rigueur.

VINIFICATION :

Légère macération pelliculaire de 4h. Pressurage à froid, débourage naturel, fermentation intégralement thermo-contrôlée (Élevage sur lies, en barrique sur 30% de la cuvée avec bâtonnage hebdomadaire. Degré d'alcool: 14%

ALLIANCE METS ET VINS :

Son élégance et son charme naturel lui permettent de s'accorder parfaitement avec des plats truffés ... (ravioles, omelette, croque-en-sel)

Sur des Saint Jacques, ou poissons cuisinés en crème, foie gras...

Seul comme vin de réflexion ou en apéritif, il se suffit à lui-même.

GARDE :

À déguster dès votre retour à la maison... ou dans les 3 à 5 ans.



DOMAINE DE
MONTINE
VALLEE DU RHONE

Viognier