



DOMAINE COUDOULET

Viognier

Vin de pays d'oc

Terroir

Marnes peu caillouteuses.

Cépage

100 % Viognier.

Age du vignoble

25 ans.

Itinéraire culturel

Viticulture raisonnée. Vignes conduites en espalier. Taille en guyot simple. Récolte mécanique.

Production

95.000 bouteilles.

Vinification

Vendange mécanique égrappée. Pressurage pneumatique. Débourage 48 h au froid puis levurage pour fermentation alcoolique. Fermentation à température contrôlée entre 14°C et 16°C.

Elevage

Bâtonnage des lies pendant trois mois en cuve.

Dégustation

Robe : Belle robe d'un joli jaune paille aux reflets verts.

Nez : Ce vin révèle des arômes intenses florales typiques du cépage, accompagnés des notes d'abricot.

Bouche : Bouche velouté et ample, contrebalancée par une acidité soutenue. Belle aromaticité dès l'attaque. On retrouve des notes de pêches de vigne avec un léger soupçon de mangue.

Accord mets et vin

Apéritif, coquillages, poissons grillés (rougets), salades de fruits frais.

Données analytiques

Degrée : 13.5%

Sucres : < 1g

Acidité totale : 3.6 g/l H₂SO₄