



ESPRIT DU VIVANT

Côtes Du Rhône Blanc

Présentation

La cuvée **#Viognier me goûter** est un juste équilibre entre le Viognier et la Marsanne.

Un Côtes du Rhône ensoleillé sur une belle terre sableuse face au Mont Ventoux.

Cette cuvée est élaborée avec de jeunes ceps d'une dizaine d'années plantés par mon oncle Patrick fils d'Hélène et Maurice Laurent les co-fondateurs du Domaine.

Conduite de l'exploitation

Dans l'**amour** et le **partage** avec le **monde vivant** qui nous entoure.

Mes études sur la **gestion des milieux naturels et ruraux** me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et **à long terme**, mettre en place de **nombreuses actions** qui me tiennent à cœur pour le **développement de la biodiversité** et **transmettre cet amour de la nature** aux **jeunes générations**

Vinification

Nous ramassons la totalité à la main dans la **joie** et la **gourmandise**. Les raisins sont pressés directement et délicatement. Le jus est ensuite placé dans une cuve à une température fixe d'environ **8°C pendant 48H**, puis débourbé. La température est alors légèrement relevée pour permettre **une fermentation très surveillée** afin de ne pas « brûler » les arômes. Celle-ci durera entre 15 et 25 jours selon les millésimes

Conservation

Le seul apport de sulfite est réalisé, à **très faible dose**, juste avant le conditionnement.

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une température constante inférieure à 20°C



L'accord parfait

#Viognier me goûter se marie subtilement avec de l'**anchoïade**, des **caillettes**, du **chorizo**, mais aussi **les fruits de mer**, le poisson ou encore le canard, les produits du Sud-Ouest sans oublier les **desserts tels qu'un crumble pommes ou poires, cakes et tartes aux fruits**.

Dégustation

Degré : **12,5%** vol.

Température de dégustation : **entre 10 et 12°C**

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56 / acolatsd92@hotmail.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon

