



Cuvée

LE VIOGNIER

Appellation

IGP Méditerranée

Type

Blanc

Cépages

Viognier

Une robe jaune brillant aux reflets verts intenses.

Un nez complexe et riche en arômes de fruits à gros noyaux comme la pêche blanche et l'abricot. Un vin très fin, sec, sans aucune acidité, délicatement parfumé avec des notes florales et fruitées.

Terroir

L'assemblage de deux terroirs transparait au travers de la complexité de ce viognier.

Tout d'abord, les safres miocène calcaires en coteaux caractérisés par une minéralité dépourvue d'insistance, légère mais capable de porter une longueur surprenante.

Puis la Terrasse alluvionnaire des Garrigues composée de cailloutis argilocalcaires et de marnes pliocènes qui s'exprime au travers d'un superbe éventail aromatique.

Vinification

Après un tri minutieux sur grappes, la vendange est éraflée totalement.

Dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (14°C) est effectuée dans le but de préserver tous les arômes. Puis, le raisin fait l'objet d'un lent pressurage laissant alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes. La fermentation malolactique n'est pas effectuée permettant à ce cépage de garder toute sa fraîcheur.

Elevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins. Ce vin est légèrement sulfité avant sa mise en bouteille.

Accords mets et Vin

Ce vin s'accordera parfaitement avec des asperges, un filet mignon de porc, un jambon braisé, une lotte à l'orange, un saumon grillé avec une sauce crémeuse à l'aneth, un poulet rôti aux légumes herbacés, un brie au four garni de miel et d'amandes effilées ou tout simplement en apéritif.

DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS



Domaine la Ligière

1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE

Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligniere.fr

laligniere.fr - Domaine La Ligiere

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE