

VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr



Nouvel R

Viognier

Cépage : 100 % Viognier

Terroir : Vignes situés à proximité de l'appellation CONDRIEU : Granit abiotique avec une dégradation de la roche mère

Lieu dit : Sous l'église et la bourdonnerie à ST MICHEL SUR RHONE

Age des Vignes : environ 15 ans

Millésime : 2014

Vendange 100 % manuelle

Température de service : 10 à 12°C

Garde: moins de 5 ans

A boire sur la jeunesse pour garder toute la fraîcheur du Viognier

Température de service : 10 à 12°C

Vinification :

- ✚ Pressurage direct en vendange entière
- ✚ Débourage à froid.

- ✚ Fermentation Alcoolique et Malo-lactique sur lies fines.
- ✚ élevage 9 mois en cuve
- ✚ Mise en bouteille

Dégustation

Vin de couleur jaune clair tirant sur le doré, brillant avec des reflets verts.

Le nez est frais et aromatique sur des notes florales et fruitées.

La bouche est fraîche et équilibrée. On retrouve bien les arômes variétaux du viognier tels que l'aubépine et l'acacia ainsi que la pêche, avec une persistance gustative longue

Accord mets et vins :

- ✚ Apéritif
- ✚ caviar d'aubergine
- ✚ Asperges
- ✚ coquilles saint jacques
- ✚ fromage de chèvre
- ✚ Poisson de rivière



France



Côtes du Rhône
Terroirs d'Accueil