

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

www.vignobles-chirat.com



L'ami d'Octobre

Vendangé en Octobre avec un groupe d'ami

Cépage : 100% Viognier

Millésime : 2014

Age des Vignes : environ 30 ans

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

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

Vendange: 100 % manuelle des raisins en sur maturité

Garde : plus de 10 ans

Température de service 12 °C

Vinification :

- ✚ Récolte du raisin en sur maturité
- ✚ Pressurage en grappe entière
- ✚ Débourbage à froid.
- ✚ Fermentation alcoolique en Fut de 225 litres à basse température
- ✚ Arrêt de fermentation spontanée à environ 13% d'alcool, il reste environ 50 gr/L de sucre.
- ✚ Mise en bouteille après 8 mois d'élevage en fut

Dégustation

Liquoreux, très complexe palette aromatique, nez d'abricot et de coing, de zestes confits d'agrumes, de fruits exotiques, et une touche miellée.

La bouche possède un bel équilibre entre sucre et fraîcheur en bouche, jolie longueur qui est soutenue par les arômes de confits d'agrumes et d'abricot typique du Viognier

Accord mets et vins :

- ✚ Seul en apéritif
- ✚ Foie gras type terrine
- ✚ Fromages à pâte persillée type Roquefort,
- ✚ dessert peu sucré
- ✚ Tarte au citron,
- ✚ Tarte aux abricots



France



Côtes du Rhône
Terroirs d'Accueil