

Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc sec 2018



Prix du produit :

43,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc 2018

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

3600 bouteilles produites, à déguster dans les 1-3 ans.

Vin provenant d'un demi-hectare de vignes âgées de 10 ans environ, situées sur la commune de Limony, dans un vallon sur un sol limoneux (terre blanche).

Vignes : 100% viognier

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage à froid, débourbage à froid, fermentation alcoolique naturelle avec

uniquement des levures indigènes, sous basse température. Elevage en fûts (non neufs), utilisation du strict minimum de SO2. Elevé en fûts de 5 à 6 vins pendant 6 à 8 mois.

Description brève du produit :

Le "simple" viognier d'Aurélien Chatagnier revendique la buvabilité, et la rondeur fruitée de ce cépage à déguster frais et sans attendre. Une merveille !