

# Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2021



Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Christophe CURTAT  
Millésime: 2021  
Appellation: IGP Ardèche  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Viognier  
Cépage dominant: viognier  
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2021**

Fiche technique de cette cuvée :

**Encépagement** : 100% Viognier

**Nature du sol** : Granite

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Rendement** : 45 hectolitres par hectare, culture de la vigne raisonnée

**Vinification** :

Vendanges à la main

Fermentation en barrique à basse température

Barriques de 3 à 4 vins

Fermentation malo-lactique faite

**Elevage :**

En barrique sur lies sans soutirage

Batonnages réguliers

Durée : 11 mois

**Description brève du produit :**

Pourquoi ne l'avions nous pas commandé plus tôt ? Voilà la question que nous nous sommes posée en dégustant ce viognier tout en rondeur. Une très belle réussite.