

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