

Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2023



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2023

Appellation: IGP Ardèche

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2023

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.