Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc sec 2022

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2022
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Viognier
Cépage dominant: viognier

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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

3600 bouteilles produites, à déguster dans les 1-2 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. Élevage en fûts (non neufs), utilisation du strict minimum de SO2. Élevé en fûts de 5 à 6 vins pendant 6 à 8 mois.