

# Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) blanc sec 2022



FV FRANÇOIS VILLARD  
CONDRIEU - SAINT-JOSEPH - CÔTE-RÔTI  
SAINT-PIERRE - CROZES-HERMITAGE - CORNAS

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Contours de Deponcins

Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

Comme Christine Vernay et son **Pied de Samson**, François Villard vinifie un magnifique **viognier** "hors appellation", juste aux abords de sa parcelle Deponcins qui, elle, est située en appellation **Condrieu** (et coûte plus du double !).

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) 2022

## Fiche technique rédigée par le domaine:

### VIGNES

**Informations parcellaires :** St Michel sur Rhône, Verin

**Cépage(s) :** 100% viognier

**Rendement et densité :** 35 HL/Ha (8000 pieds/ha)

**Type de taille :** Guyot Simple

**Sol :** Sable granitique, Mica

**Age des vignes :** 15 ans

**Exposition :** Sud-Est

## CAVE

**Vendanges :** Pressurage direct en fûts de 3 à 5 ans d'âge

**Fermentation :** En fût, à basse température avec des levures indigènes, batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

**Élevage :** 11 mois sur lie sans soutirage. En fûts de 3 à 5 ans d'âge.

## DÉGUSTATION

**Potentiel de garde :** 5 ans