

# Domaine Aurélien Chatagnier Viognier blanc sec 2023



**Prix du produit :**

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2023

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 2023**

**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 SO<sub>2</sub>. Élevé en fûts de 5 à 6 vins pendant 6 à 8 mois.