

Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (viognier) blanc sec 2024



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Champine (viognier)

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Ce "mini Condrieu" (bref, ce blanc sec 100% viognier issu des coteaux alentours mais sans AOP) est encore très réussi en 2024, malgré une production minuscule. Exotique et frais, à déguster dès 2025 et dans les 3 ans.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (viognier) blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vignes: cépage viognier. Jeunes vignes, vendanges manuelles, rendements 40 Hl/Ha.

Le terroir: granitique, haut de coteaux. Climat chaud et sec.

Vinification: Tri, Vendange éraflée. Fermentation avec une souche de levure indigène.

Elevage: 100% cuve inox pendant 8 mois.