

Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) blanc sec 2023



FV FRANÇOIS VILLARD
CONDRIEU - SAINT-JOSEPH - CÔTE D'AUVERGNE
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CÔRNAS

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

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) 2023 blanc sec

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