VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER

Igp Collines Rhodaniennes
“Mirabelles”

Elevage : 6 mois en cuve inox

Vendanges : Manuelles

Cépage : 100 % Viognier

Superficie : 0,3 ha

Sol : Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.

Rendement : 60 hl/ha

Age des vignes : 15 ans

Garde :
1 à 2 ans

Service:
13 °

Vinification :
Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourbage.

Dégustation :
Vin issu du cépage viognier, vin blanc moelleux très aromatique un nez très fruité, il présente des arômes d’abricot, de pêche

Accord Mets et Vins:
Il se dégustera en apéritif, le foie gras, les désserts.

rolandgrangier@orange.fr
www.roland-grangier.com
04 74 56 20 14

VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER
13 Chantelouve
42410 CHAVANAY