



Mirabelles (Viognier sec)

- ✓ **Le vigneron** : Roland et Céline Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 1 440 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 15%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Viognier 100% Vin de France
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.

Roche mère granitique.

- ✓ **Rendement** : 75 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Vinification:

Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débouillage, Maitrise des températures.

Fermentation alcoolique en cuves inox. Pas de fermentation malolactique, vin moelleux 25 g de sucre.

Elevage:

élevé en cuve inox pendant 2 mois, filtration stérile avant mise en bouteille.

«Vin issu du cépage viognier, vin blanc moelleux très aromatique un nez très fruité, il présente des arômes d'abricot, de pêche.»

Tenue et conservation

Il peut se boire dès maintenant et peut vieillir durant trois ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il se dégustera très frais en apéritif, le foie gras, les fromages persillés.



Le MOT DU VIGNERON :
« Vin blanc très aromatique »