

Vaudois Prestige

Cuvée Christelle – IGP Maures – Blanc 2013



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h.

Raisins récoltés à maturité optimale.

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée.

Fermentation et élevage sur lies avec batonnage en barrique pendant 8 mois

ACCORDS METS ET VINS

Il peut s'apprécier seul en apéritif mais accompagnera à merveille du foie gras, une viande blanche ou encore un poisson en sauce.

ASPECT VISUEL: Robe brillante, jaune intense avec des reflets dorés

ASPECT OLFACTIF: Nez d'une intensité et d'une complexité étonnantes. Mélange floral, de fruits à noyau, de notes briochées et vanillées

ASPECT GUSTATIF: Une attaque à la fois franche et velouté, un excellent équilibre entre acidité et alcool. Les descripteurs olfactifs se retrouvent en bouche et se mêlent à un velouté qui confère une sensation de volume important. La persistance est longue et dominée par les notes florales et vanillées.



100% Viognier



0.80 HA / 10 ans



3'800 BTL / 35 HL/HA
75CL



Peut se consommer sans attendre ou dans les 5 à 7 ans



10-12°C