

# Vaudois Prestige

Cuvée Christelle – IGP Maures – Blanc 2017



## GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les viogniers sont travaillés en coteaux, on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles.

## RÉCOLTE ET VINIFICATION

Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage et pressage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourage à froid (10°C) pendant 24h/48h.

Ajout de levure sélectionnée en fonction des précurseurs aromatiques puis départ de la fermentation en cuve inox à basse température (16/18°C). Entonnage, fermentation et élevage sur lies avec bâtonnage 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 des fromages à pâte ferme.

**ASPECT VISUEL** : Robe jaune or avec des reflets dorés

**ASPECT OLFACTIF** : Nez d'une intensité et d'une complexité étonnante. Mélange de notes florales et grillées. Un nez gourmand et flatteur.

**ASPECT GUSTATIF** : La bouche est équilibrée avec une belle structure. On y retrouve les descripteurs olfactifs, alliant fraîcheur et gourmandise. La finale est intense et persistante.



100% Viognier



0.80 HA / 10 ans



2'000 BTL /35 HL/HA  
**75cl**



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



10-12°C