

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, sur des pentes grave-leuses et des terrasses argilo-calcaires. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

Prix : 6,00 €

CÔTES DU RHÔNE BLANC

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.
Date de début des vendanges : 22 août.

ACCORDS METS & VINS :

Tapas, rillettes de sardines et autres mets constituant un apéritif raffiné, poulet à l'estragon, cabillaud en croustade de chorizo, fromage de brebis.

DISTINCTIONS :



Viognier



Robe jaune pâle aux reflets verts.



Le nez est floral et fruité, marqué par la fleur d'oranger et relevé par des touches d'agrumes et d'abricot.

Une attaque plaisante sur la fraîcheur. Une touche de minéralité vient contrebalancer le soyeux de la bouche pour créer une belle harmonie. La finale longue, nous permet de profiter encore quelques secondes de ces notes florales délicates.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.

Fermentation alcoolique à basse température (16-18°C). Pas de fermentation malolactique.



Elevage sur lies en cuve inox pendant 6 mois.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

CONSERVATION

5 ans