

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 : 2023

Couleur : Blanc

Prix : 10,50 €

CÔTES DU RHÔNE BLANC

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

Tapas, rillettes de sardines et autres mets constituant un apéritif raffiné, poulet à l'estragon, cabillaud en croute 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 8 mois.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

CONSERVATION

5 ans