



MADAME D'UST

 **BLANC**

APPELLATION

Côtes du Rhône

MILLÉSIME

2020

SURFACE DE VINGOUBLE

2,5 ha

RENDEMENT

40 hl/ha

% ALCOOL

13,5% vol.

CÉPAGE

99% Viognier

AGE DES VIGNES

30 ans

TERROIR

Les quelques galets roulés lui procurent sa minéralité. Il s'exprime sur un terroir léger, filtrant, pauvre et chaud.

ELABORATION

Le viognier est égrappé à 100%, mis au froid avant la cuvaison à basse température pendant 24h, puis soutiré et mis en cuve durant 30 jours, au moins, pour sa fermentation. La mise en bouteille se fait au domaine.

ARÔMES & ACCORDS

Notes de pêches, de litchi et de poire William.

Apéritif, foie gras, raclette, poisson en sauce, moules marinières, fromage de chèvre, roquefort...

VENDANGES

Manuelle / Mécanique

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13°C

POTENTIEL DE GARDE

10 ans