



DOMAINE
VALLET

ROUELLE-MIDI CONDRIEU



AOP Blanc



Viognier 100 % - vendanges manuelles
Situation géographique : sur les communes de Limony et St Pierre de Boeuf
Rendement : 40 hl/ha
Densité : 7000 p/ha
Sol : granite décomposé
Age des vignes : 25 ans

Pressurage direct en vendange entière.
Vinification en cuve pour 70% et en barriques de 228 L.
Fermentation alcoolique à basse température, fermentation malolactique effectuée.
Bâtonnage sur lies fines pendant 7 mois.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : robe pâle à reflets clairs.
Nez : arômes de fleurs blanches (violette), pêche blanche et abricots.
Bouche : riche, opulente et fruitée. Finale fraîche et longue.

Disponible en 75 cl / 150 cl



Potentiel de garde : 5 ans



A servir entre 12 ° et 14 °



Apéritif,
Noix de St Jacques au Curry/Lotte à l'armoricaine