

# VIOGNIER CUVÉE LARSINOS

~ 2025 ~



## FICHE TECHNIQUE

**Classification:**

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

**Cépages:**

100% Viognier

**Vignobles:**

Corinthie à 60m d'altitude

**Type de sol prédominant:**

Sablonneux

**Age de la vigne (En Moyenne):**

33 ans

**Rendements:**

51 hl/ha

**Dates de vendange:**

Fin août

## VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 14°C. Fermentation alcoolique à 17°C. Le moût a fermenté pour 70% en cuves inox, et pour 30% en barriques de chêne françaises (50% neuves) de 225 litres. Fermentation malolactique et élevage pendant 6 mois en présence de lies et bâtonnage périodique. Le vin final a été mis en bouteilles avec un bouchon à vis Stelvin et a vieilli dans les caves du Domaine pendant 3 mois supplémentaires avant d'être mis sur le marché.

Alcohol vol: 13%

pH: 3.40

Total acidity: 5.5 g/l

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe limpide d'un jaune vert aux reflets verts. Nez expressif, avec intensité et des arômes d'abricot mûr, de mangue et d'écorce d'orange, tandis que les senteurs de chêne –noisette et pain chaud– sont apparentes. Bouche charnue aux arômes riches de fruits, mais également de vanille, de noix de coco et de beurre de noisette. La finale combine durée, volume, intensité et une grande complexité.