

VIOGNIER ECLECTIQUE 2023



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

100% Viognier

Vignobles:

Argolide, à une altitude de 300m

Type de sol prédominant:

Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne):

29 ans

Rendements:

42 hl/ha

Dates de vendange:

Mi-août

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 14°C. Fermentation alcoolique à 17°C. Fermenté en barriques de chêne françaises (50% neuves) de 225 litres. Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois en présence de lies avec bâtonnage périodique. Le vin a été mis en bouteille avec un bouchon à vis Stelvin.

Alcohol vol: 13%

pH: 3.38

Total acidity: 5.9 gl

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune paille doré aux reflets brillants. Nez d'une grande complexité et élégance, exprimant à merveille le caractère du viognier. Il révèle des arômes de pêche mûre, de fleurs d'oranger et d'écorce d'agrumes avec des fruits tropicaux. Les senteurs de chêne – vanille et noisette – sont superbement incorporées dans le vin, composant un riche bouquet d'arômes, alors que l'odeur de croûte de pain indique le contact avec les lies. Bouche ronde, à la structure exceptionnelle et l'acidité croquante. Les senteurs en bouche suivent celles du nez et la finale présente de l'intensité et une immense complexité, donnant la sensation qu'elle durera pour toujours.