

# VIOGNIER ECLECTIQUE 2022

## FICHE TECHNIQUE:

**Catégorie:** Blanc

**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):** 28 ans

**Rendements:** 42 hl/ha

**Dates de vendange:** Mi-août

**Degré alcoolique:** 13%

**Acidité totale:** 6.70 gl

**pH:** 3.407

**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.

**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.

