

Cuvée V



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Choye
- Cépage :** - Viognier
- Cuvée :** - 2015

- Sols :** - terre argilo-calcaires et marne.
- Vignes :** - vignes âgées de 4 à 10 ans
- taille Guyot simple
- récolte manuelle et mécanique
- Vinification :** - macération pelliculaire
- Pressurage léger
- fermentation avec contrôle des températures et élevage en cuve inox durant 11 mois
- malolactiques faites
- Couleur :** - jaune citron
- Arômes :** - arômes de violette, de fleurs et d'agrumes
- Caractère :** - souple, ample et franche avec des notes toastées.
- S'harmonise :** - entrés, poissons, fromage de chèvre
- Température de dégustation :** - de 10 à 12° C
- Conservation :** - à boire dans les 8 ans

Henri Xavier Guillaume

