

MONTE-CANON

VIOGNIER

Le viognier est historiquement le cépage emblématique de l'appellation Condrieu qui se trouve à 60 km au sud de Lachassagne. Il est plus tardif que les cépages traditionnellement implantés en Beaujolais et se trouve en limite nord de sa zone de culture.



CONDITIONS DE PRODUCTION & TERROIR

VIGNE : sol argilo-calcaire du bajocien, altitude 280 m, exposition : est/sud-est, très forte pente, 8000 pieds /ha, année de plantation : 2003, taille guyot simple, palissée, conduite en culture raisonnée, enherbement permanent, rendement 35 hl/ha.

VINIFICATION / ÉLEVAGE : vendange manuelle, pressurage doux, débourbage, vinification basse température cherchant à préserver le caractère aromatique du cépage, fermentation en cuve inox thermo régulée. Fermentation malolactique non effectuée. Elevage sur lies fines.



DÉGUSTATION

Le Viognier présente l'exubérance aromatique caractéristique de ce cépage quand il est produit à très faible rendement. C'est un vin blanc fin, très parfumé avec des notes florales (violette) et fruitées (pêche, abricot). La rondeur en bouche s'accompagne de l'acidité et de la fraîcheur due au climat et se prolonge par une finale aromatique, persistante.



ACCORDS METS & VINS

Apéritif, foie gras accompagné de pain aux figues, Saint-Jacques, poulet au curry, dessert à base de chocolat noir.

