

## Viognier d'Aigle, Lettres de Noblesse, Chablais AOC , élevé en amphores - 2018 - 75 cl



**Région viticole** Vaud Chablais

**Cépage(s)** Viognier

### Notes de dégustation

**Apparence** Le vin se pare d'une robe jaune paille, très lumineuse, avec quelques reflets verts

**Nez** Le Viognier exhale des arômes de fruits secs (abricots, avec des nuances exotiques) ainsi que quelques notes fugitives d'amandes, de violettes et de fleurs blanches

**Palais** Beaucoup de fraîcheur, des arômes incisifs d'abricots. Une structure nerveuse, accompagnée de notes minérales, le tout enveloppé dans un élégant moelleux

**Finale** La finale associe en toute simplicité la somptueuse minéralité et une belle onctuosité

**Vins et mets** Se déguste à l'apéritif ou alors sur une salade de chèvre, s'allie à merveille avec les crustacés, le foie gras, les viandes blanches. Se plaît également avec la cuisine exotique

**Emballage** Cartons de 6 bouteilles 75 cl

**Terroir** Construit en terrasses vertigineuses, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'un drainage naturel des terres. La chaleur que réverbère la montagne, le foehn et les brises de beau temps, caressent les vignes jusqu'à la maturité idéale. Trame graveleuse, caillouteuse, argilo-calcaire, caractérisée par la présence de grès, de sédiments rocheux et de dépôts alluvionnaires dotant les sols d'une excellente perméabilité

**Oenologue** Daniel Dufaux

**Vinification** Après une macération pelliculaire d'une dizaine d'heures, le Viognier subit un pressurage lent et doux. La fermentation et l'élevage se déroulent en amphores de 700 litres en terre cuite. Durant les 10 mois d'amphore, notre Viognier va acquérir toute sa noblesse grâce aux effets de la forme "en oeuf" de l'amphore qui génère en permanence une douce remise en suspension des lies nourricières