“LES CHAMPAUVINS”

Côtes-du-Rhône

Terroir

Localisé sur le secteur dit « Les Champauvins », à proximité du Domaine Grand Veneur. Les sols sont argilo-sablonneux et calcaires. Ils permettent une maturité lente des cépages blancs et ainsi de préserver une excellente finesse aromatique.

Encépagement

100% Viognier.

Vinification

Vendange manuelle éraflée et foulée. Vinification en cuve inox à température contrôlée (12°C).
Mise en bouteille précoce 4 mois après récolte.

Examen organoleptique

Robe jaune pâle brillante et limpide. Nez intense et délicat d’arômes floraux et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, minérale et aérienne. Les arômes de pêche blanche et de poire sont les plus expressifs. Les caractères fruités ont une longue persistance et ils évoluent sur des notes d’abricot après quelques heures d’aération.
Un très grand Viognier imaginé puis réalisé sur la finesse et la fraîcheur.

Conseils de consommation

De 1 à 3 ans.

Idéal à l’apéritif, sur des huîtres, avec des asperges, des fromages de chèvres. Servir à une température de 10°C.

www.vignobles-alain-jaume.com