

Collection

LUMIÈRES

Cuvée de sélection du Cépage VIOGNIER qui a voyagé depuis sa patrie de Condrieu dans le nord de la vallée du Rhône jusque dans notre vignoble

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CEPAGES

100% VIOGNIER

VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage.
Fermentation et élevage en cuve ovoïde.
Les mouvements de convection créés par la forme ovoïde de la cuve favorisent une circulation permanente des lies fines permettant ainsi d'être le moins interventionniste possible.



DEGUSTATION

Jaune doré
Senteurs d'abricots frais, crème au citron
Bouche opulente, richesse, gras
Fraîcheur en finale, élégance

CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent
Vin à boire sur le fruit, à boire bien frais
Conservation 2-4 ans en cave

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Apéritif
Poissons en sauce, poissons grillés
Crustacés, cocktail de crevettes
Saumon, viandes blanches
Asperges