

DOMAINE
JULIETTE AVRIL

le
Viognier



Le Viognier
Blanc

Sol : Argilo-calcaire.

Surface : 1 hectare

Cépages : 100% Viognier.

Vendanges : Début septembre.

Les contrôles de maturité commencent un mois avant les vendanges.

Cueillette manuelle avec tri.

Vinification : Fermentation naturelle avec contrôle de température.

Blocage de la fermentation malolactique afin de conserver d'avantage de fruité et d'arômes primaires ainsi qu'une certaine fraîcheur.

Conservation : 3 années.

Viognier 2011 : Ce millésime offre une couleur légèrement plus dorée que les années précédentes et le nez, plus septentrional, rappelle immédiatement la complexité d'un Condrieu. Senteurs d'abricot et d'agrumes tendance citron vert sont toujours là, comme une 'marque de fabrique' de notre domaine mais aussi comme l'expression d'une adéquation terroir-cépage parfaite. En bouche, la matière est présente grâce à une très belle acidité, qu'un gras remarquable sur fond de minéralité vient dompter pour donner vie à un ensemble ample, harmonieux et élégant.

Par sa richesse ce Viognier mérite d'accompagner des poissons nobles, des viandes blanches en sauces que quelques champignons viendraient discrètement flatter..

Accompagnement : Poissons, moules frites, salades, apéritifs.

Domaine Juliette Avril

8, Avenue Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape FRANCE

tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08

info@julietteavril.com - www.julietteavril.com

