

# Viognier

IGP Ardèche Blanc 2023

13 % vol.



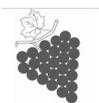
Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



## Cépage

Viognier 100%



## Vignoble

Surface : 1,7 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 10 ans

Rendement moyen : 45 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), orientation Sud-est est



## Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.

Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



## Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit. Pressurage. Léger débourbage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique. Elevé sur lies en cuve inox durant 6 mois.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.

SO2 libre total < 40 mg/L.



## Dégustation



8 à 10°C.



Nez frais et léger rappelant la pêche. Bouche ample et ronde à la texture fine aux arômes d'abricot et de miel, à la finale gourmande et fruitée.



Ce vin sublimerait vos asperges, un fromage de chèvre ou tout simplement votre apéritif.



## Garde

12 à 14°C.

0 à 2 ans.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

