

# Maison Baptistine

## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**FARIZON TALLARON EARL - Maison Baptistine**

Appellation

**AOC Condrieu**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Viognier 100%**

## EN BREF

**Vin frais et équilibré aux notes florales et minérales**

## PRÉSENTATION

Présentation

Issus d'une parcelle située à Limony en Ardèche, les raisins en cépage Viognier puisent dans le sol granitique du coteau toute la minéralité du terroir. La richesse de ce terroir, couplé à exposition solaire optimale, confère à ce vin l'équilibre et l'élégance des plus grands vins.

Le millésime

L'année 2022 fût une année très chaude. Grâce à des pluies salvatrices sur la fin de l'été, la qualité des baies a pu être préservée et fait de ce millésime une année d'exception.

Situation

Ce vin est produit à partir de raisin provenant d'une parcelle située sur la commune de Limony en Ardèche. La vigne est en coteau exposée sud-est, face au Rhône, pour un ensoleillement propice au développement des raisins.

Terroir

Sur des terrasses étroites, le Viognier, en parfaite osmose avec le sol granitique du coteau, exprime toute son élégance et sa volupté pour des vins d'exceptions.

À la vigne

L'intégralité du travail de la vigne est manuel compte-tenu de la forte pente. Les sols restent naturellement enherbés pour éviter l'érosion et favoriser la captation des eaux de pluie. Nous tenons l'herbe rase pour éviter la concurrence hydrique.

Une petite partie, sur les hauteurs du coteau, est travaillée à cheval.

Vendanges

**27 aout 2022**

Vinification

Les vendanges sont réalisés tôt le matin pour conserver la fraîcheur accumulée dans la baie pendant la nuit.

Les raisins récoltés sont pressés au moyen d'un pressoir pneumatique à cage fermée pour éviter l'oxydation. Après débouillage à froid, les jus ont fermenté directement en barrique.

# Maison Baptistine

En raisin de la chaleur de l'année 2022, la fermentation malo-lactique a été bloquée pour préserver la fraîcheur du vin.

Élevage

Elevage de l'intégralité des vins en fûts de chêne d'occasion pendant 8 mois.

## CONSEILS

Service

Il se déguste idéalement entre 9 et 12 degrés. Inutile de le carafer, il s'ouvrira dans le verre de dégustation.

Potentiel de garde

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

Dégustation

Notre vin se démarque par sa fraîcheur et son équilibre.

Aspect visuel

**Jaune vif**

Au nez

Arôme d'abricot, de fleurs blanches

En bouche

Un vin tout en minéralité avec une belle longueur en bouche

Accords gourmands

Il égayera vos papilles dès l'apéritif et continuera d'exprimer toute sa complexité lors d'un repas. Il sera sublimé par une volaille, des noix de Saint-Jaques ou encore un foie gras. Pour parfaire l'expérience nous vous invitons à l'associer à une rigotte de Condrieu.

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique en conversion

## DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,51 ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 34 hL/ha

Volume de production: 2000

Sucre résiduel: 0,7 g/l

pH: 3,6

Acidité tartrique: 2 g/l

Acidité volatile: 0,34 g/l

Acidité totale: 3,09 g/l

SO2 free: 16 mg/L

SO2 total: 86 mg/L