

GT WINE



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

LEPLAN-VERMEERSCH - LePlan-Vermeersch

Cuvée

VIOGNIER

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Viognier 95%, Clairette 5%

EN BREF

Un Côtes-du-Rhône Villages blanc voluptueux et généreux

PRÉSENTATION

Terroir

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des rivières, argilo-calcaire caillouteux. 4000 pieds /hectare

Vinification

Vendanges de nuit pour une vinification à basse température, les raisins sont ramassés à la main, partiellement éraflés puis foulés. Lors de la mise en pressoir, celui-ci est obturé, commence alors une phase de macération pré-fermentaire à froid. Après pressurage, le jus est ensuite débourbé à froid puis mis en futs, où se aura lieu la fermentation alcoolique.

Élevage

3 mois en fut de chêne français neufs.

CONSEILS

Service

Température de service : 5°C

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Une belle robe jaune. Le nez révèle un mélange d'arômes de fruits blancs tels que la pêche et l'abricot avec une touche de miel. La bouche est dotée d'un bel équilibre entre les arômes doux des amandes et du miel avec les fruits blancs; La bouche est élégante avec une finale toute en fraîcheur.

Accords gourmands

En entrée avec une terrine de légumes ou de poisson, des crudités, un pâté en croûte au saumon, un filet de dinde à la crème fraîche et roquefort, une escalope de veau en sauce accompagnée de champignon, de brochette de porc ou de volaille. Pour surprendre vos convives, servez-le sur des

1/2

LePlan-Vermeersch

LePlan-Vermeersch

100 Chemin du Grand Bois, 26790 SUZE LA ROUSSE, RHONE

Tel. +33 667 47 04 39 - ann@vermeersch.fr

leplan.wine - facebook.com/leplanvermeersch



INTER RHÔNE

GT WINE

fromages à pâte pressée à long affinage tels que Comté, Beaufort ou Gruyère Suisse.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2 ha

