



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine de Montine - Domaine de Montine

Cuvée

Viognier

Appellation

AOC Grignan-les-Adhémar

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Viognier 100%

EN BREF

Le premier nez est d'une combinaison aromatique très complexe : Fleurs d'acacia, litchis, ananas, citron, agrume, tout ceci se complète à merveille, et évolue au fil de la dégustation, tel un vin vivant. Par la suite, le Viognier prend toute son expression, son intensité et sa finesse. En bouche, il est parfaitement équilibré, sa fraîcheur lui donne une longue trame raffinée. La pureté du fruit, et son élégance naturelle, donne immédiatement envie d'en prendre un autre verre. Voici l'accomplissement

PRÉSENTATION

Terroir

Sur des terroirs à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité.

Nous travaillons dans le plus grand respect de l'environnement depuis plus de 20 ans. Tous nos travaux sont strictement raisonnés à la parcelle dans le respect équilibre sol/plante.

Travail des sols et enherbement en alternance. Travaux en verts manuels. Palissage haut pour une meilleure aération. Effeuvillage d'une face selon le millésime. Vendanges de nuit de rigueur.

Vinification

Légère macération pelliculaire de 4h. Pressurage à froid, débourage naturel,

fermentation intégralement thermo-contrôlée (

Élevage

Elevage sur lies, en barrique sur 30% de la cuvée avec bâtonnage hebdomadaire.

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Labels viticoles: Agriculture Raisonnée, Issu d'une exploitation Haute

1/2

Valeur Environnementale, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 70 ha
Âge moyen des vignes: 50 ans
Volume de production: 300 hL

