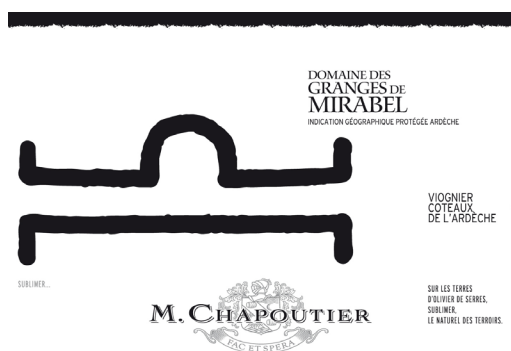




IGP Ardèche “Domaine des Granges de Mirabel”

Le cépage

Viognier.

Le terroir

Un terroir subtil entre l'argilo-calcaire et le basalte.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés le matin pour préserver les arômes.

La vinification

La vinification se fait en cuves inox. Après un léger pressurage, un débordage d'environ 48 h est réalisé à froid. Le départ de la fermentation alcoolique se fait en levures indigènes.

L'élevage

L'élevage se fait en cuves inox jusqu'au printemps et la mise en bouteilles est réalisée en jour fruit afin de conserver tout son potentiel aromatique.

La dégustation

Robe : jaune-vert assez soutenue.

Nez : arômes fins d'abricot, de poire et de marmelade d'orange.

Bouche : mélange de rondeur et de fraîcheur en bouche caractéristique du Viognier sur ces sols volcaniques.

Avec ce vin nous avons aimé : vin de début de repas, fruits de mer, saumon...

Température de dégustation : 12°C.

La garde : 2 à 3 ans.

Grape variety

Viognier.

Terroir

A subtle soil between clay-limestone and basalt.

Harvest

Grapes are harvested in the morning in order to preserve aromas.

Vinification

Vinification is carried out in stainless steel vats. After a light pressing, the wine is cold-settled for around 48 hours. Fermentation started with indigenous yeasts.

Maturing

Ageing is performed in stainless steel vats until spring and bottling is carried out in "fruit" day in order to preserve all its aromatic potential.

Tasting

Colour: greenish-yellow colour quite deep.

Nose: fine aromas of apricot, pear, marmalade.

Palate: blending of roundness

and freshness on the palate, which is a characteristic of Viognier variety on these volcanic soils.

Recommended food pairing: to be served at the beginning of a meal, it will also suit seafood, salmon...

Serving temperature : 12°C.

Ageing potential : 2-3 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIO DY VIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

