

VIN DE PAYS, PAYS D'OC VIOGNIER



DELAS

Grands Vins de la Vallée du Rhône

APPELLATION

VIN DE PAYS, PAYS D'OC

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est produite à partir de raisins cultivés sur les coteaux proches du Pont du Gard. Terrain argilo-calcaire du villafranchien. Production moyenne Delas: 150 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Viognier

VINIFICATION

Très souvent, le ramassage des grappes a lieu la nuit, afin de bénéficier de températures fraîches au moment de l'encuvage. Après égrappage, on procède à une stabulation à basse température avec macération pelliculaire des baies. Une fois le pressurage et le débourbage effectués, la fermentation alcoolique est conduite avec un ensemencement spécifique.

ÉLEVAGE

En vue de préserver l'équilibre, la fraîcheur et la finesse, les vins ne subissent pas de fermentation malolactique. Ils sont conservés dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteilles qui intervient après un léger collage et une filtration assurant une bonne stabilité de la cuvée.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe aux reflets dorés présente une belle intensité. Au nez, le cépage s'exprime pleinement dans un registre de fruits exotiques, agrumes confits, pêche-abricot. La bouche, fraîche et suave, s'achève sur des notes de fruits secs.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes froides, poissons cuits à la vapeur, sauce citronnée ou au beurre. Asperges, artichauts.



www.delas.com