

SOUBOIS BLANC

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET



Un Viognier léger à l'élevage subtil en amphore et sous bois.
Sa texture crémeuse lui donne une belle place à table.

Un bon complément à la gamme.

Jeb Dunnuck

NOTES DE DEGUSTATION

Vin jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est élégant avec des notes de jasmin, d'aubépine et d'abricot. La bouche est texturée, crémeuse et riche, avec des notes de fruits à noyaux et de fruits du verger. La finale est vive et fraîche avec un soupçon d'amandes grillées amères.

Ce vin riche et dense a une longue finale qui peut être associée à une variété de plats crémeux et beurrés avec des herbes fraîches et du jus de citron, Gaspacho blanc, escalopes de veau, poulet à l'estragon et risotto aux asperges ne sont que quelques suggestions.

CEPAGES	90% Viognier 10% Roussanne
TERROIR	Le Viognier provient d'une parcelle entourée de bois et de pentes raides, ce qui lui confère un terroir relativement frais. Les raisins sont récoltés au début du mois de septembre afin d'éviter la surmaturité et de maximiser l'acidité naturelle pour garantir la fraîcheur et l'équilibre du vin.
ÂGE DES VIGNES	10 ans
RENDEMENT	35hl/ha
VINIFICATION	Les raisins sont cueillis à la main et leur qualité est contrôlée à l'aube. 80% sont fermentés dans des fûts de chêne de 600 litres (dont 20% de chêne neuf) et 20% dans une jarre en céramique pour mettre en valeur la fraîcheur. Le bâtonnage hebdomadaire donne de l'équilibre et du corps au vin.
POTENTIEL DE GARDE	5 ans
CERTIFICATION	Biologique

