



LA VIALLIERE 2017



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
l'expert gourmand



2017 Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basses durant plusieurs mois ont accélérés les maturités. Puis les orages de début août ont bien accompagnés et prolongés le processus de maturation. Les nuits fraîches du joli mois de septembre ont favorisé la maturité phénolique donnant des vins très parfumés avec de grands équilibres

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état des raisins. 3 tris successifs réalisés. Mobilisant 40 personnes sur 1 mois.

VINIFICATION en cuve inox thermo-régulée. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. Durant les 3 semaines de macération, nous favorisons les remontages aux pigeages, afin d'extraire les tanins les plus nobles.

ELEVAGE pendant 24 mois en 1/2 muid et pièce de chêne Français, 100% neuf La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION ce millésime 2017 se dévoile sur une robe grenat aux reflets acajou. Le nez installe une expression élégante où le fruit kirsché voisine avec les notes épicées, fumées et bouquetées. La bouche sirupeuse et confie repose sur une structure ample qui bénéficie de la définition précise que confèrent le grain délicat et la finesse des tanins. Maturité 2025/2027. **91-94/100 Dunnuck**

EN ACCORD idéal avec de petits gibiers à plumes, de belles grillades de viande rouge et sur un joli plateau de fromages relevés...

SITUATION : La Viallière

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

PRODUCTION 2017: 5000 bouteilles

CEPAGES : 95% Syrah 5% Viognier

DEGRE ALCOOL : 13 % vol