



LA VIALLIERE 2022



2022 Suites aux dégâts causés par le gel en 2021, un soin tout particulier est apporté à la vigne afin de réparer les séquelles. L'hiver peu pluvieux, affiche des températures assez rudes.

La carence en eau va se poursuivre durant le printemps et l'été caniculaire. Les pluies d'août seront salvatrices et permettront d'éviter un blocage phénolique. *Les vins sont pleins et fruités offrant des équilibres bluffant...*

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 Couleur soutenue aux reflets violette. Le nez affirme la générosité raffinée d'une expression élégante et enlevée. La bouche riche et équilibrée propose une harmonie aromatique, un grain soyeux et une structure ferme et fine.

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 : 24 ans

PRODUCTION 2022 : 5500 bouteilles **CEPAGES :** 95% Syrah 5% Viognier

DEGRE ALCOOL : 13,5 % vol