



Peys Viognier



Zone de production : rive droite du Rhône, sur des coteaux surplombant la rivière « Le Limony » au hameau de Peyssonneau, terrasses plein sud, terroir à vigne, donnant des vins de caractère.

Vignoble : magnifique parcelle clos de murs en pierres sèches, sol granitique clair et sable grossier.

Cépage : viognier (cépage du Condrieu).

Vinification : ramassé en début de vendange pour garder toute la fraîcheur au raisin, cuvaïson à basse température à 16°, pendant quatre semaine, une partie en pièce, une partie en cuve, fermentation malolactique.

Caractère : très parfumé et subtil, arômes mouvants, de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs amandes et noisettes grillées.

Mets : asperges vertes, sushis, Rigotte de Condrieu,

Température de dégustation : environ 10°, à aérer.

Durée de conservation : 2 à 5 ans.

