

VIOGNIER

\vjɔ.nje\

MOLIERE CHARNAT 2024



Notre cuvée Viognier « Molière Charnat » est issue de vignes situées sur la commune de Vauxrenard au nord du Beaujolais. Récolté tardivement les fruits sont sur-maturés et concentrés en sucre, la fermentation alcoolique est stoppée rapidement afin de conserver une belle teneur en sucre.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo-calcaire.

CÉPAGE : 100% Viognier

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Pressurage direct – Fermentation à très basse température (14°C)

DEGUSTATION

Aussi intense que sa couleur, ce Viognier « moelleux » très parfumé présente un profil exotique, gras et chaleureux. Une belle douceur gourmande pour le palais.

ROBE : jaune dorée intense

NEZ : très expressif sur des parfums miellés, abricotés et senteurs exotiques

BOUCHE : Veloutée, douce et tendre, la finale sur la fraîcheur apporte de la légèreté

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif dinatoire, bleu de Bresse, plats exotiques

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 à 3 ans

