

Viognier « Terres d'Eugénie »

Hommage à ma grand-mère Eugénie Vissoux née à Saint-Vérand au lieu-dit Le Vissoux où se trouvent les sols de plagio-granite sombre. Elle a tenu l'exploitation avec beaucoup de bravoure pendant que mon grand-père était en captivité durant la seconde guerre mondiale. Ce Viognier charme par sa fraîcheur et son expression aromatique. Ses fines notes d'abricot, de pêche et de pamplemousse s'harmonisent avec une bouche souple et une finale délicatement acidulée.



VIGNES & TERROIRS:

Cépage : Viognier
Couleur : Blanc
Millésime : 2023
Âge de la vigne : 15 ans
Terroir : Sols de granite sombre
Méthode de culture : Viticulture durable, certifiée HVE3. Taille : Guyot
Méthode de récolte : Vendanges manuelles
Densité de plantation : 9 000 pieds/ha
Surface : 1,90 ha
Rendement : 40 hL/ha
Teneur en alcool : 12 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION:

Vinification : Pressurage direct, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à 16°C en cuves inox.
Élevage : 6 mois en cuves inox
Potentiel de garde : À déguster dès maintenant, mais peut se conserver jusqu'à 4 ans.



DÉGUSTATION:

Apparence : Brillant et limpide, avec une couleur or blanc.
Nez : Frais et fruité : abricot, poire, mirabelle, litchi et pêche de vigne.
Bouche : Fraîche, riche et souple à l'attaque, avec une finale persistante. Saveurs de pamplemousse et de pêche blanche, rehaussées par une acidité délicate.



ACCORD METS VIN:

Parfait en apéritif, mousseline de sandre, terrine de poisson, boudin blanc, un soufflé de volaille, des fruits de mer, quenelle, des poissons et des viandes blanches, des plats au curry, du fromage bleu. Tartes et desserts aux fruits.

Température de service : 14–15°C

www.chermette.fr

