

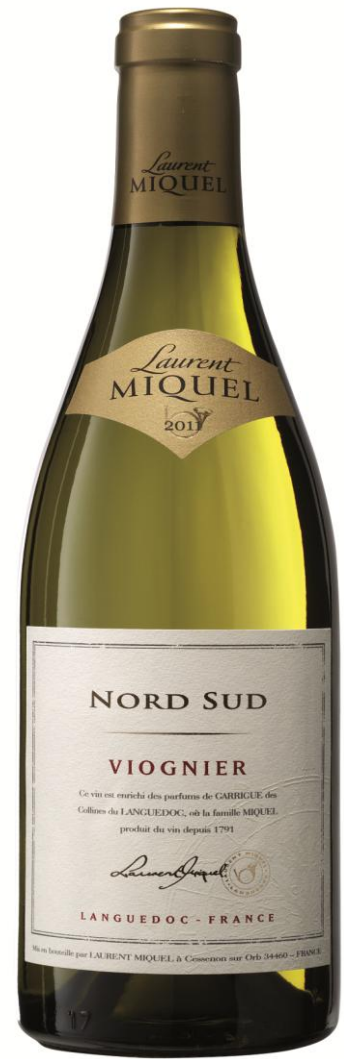


NORD SUD VIOGNIER 2011

Les cuvées Nord Sud sont issues de sélection de vignes orientées dans le sens Nord-Sud et situées sur les terroirs naturellement peu fertile du domaine familial à Cessenon sur Orb, dans le Sud de la France. Dans ces conditions, les raisins sont exposés aux doux rayons du soleil en début et fin de journée tout en étant protégés des fortes chaleurs de midi.

« Cette cuvée, dont une partie est élevée en barriques, offre des parfums enivrants de chèvrefeuille associés à des notes d'abricots et de pêches. »

Laurent Miquel



VINIFICATION

Sélection parcellaire, Orientation Nord- Sud
Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus
Clarification des moûts à basse température
Fermentation sous température contrôlée 14 - 17°C
Elevage sur lie en cuve inox et en barriques (30%)
Collage
Légère filtration tangentielle avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION

On découvre au niveau olfactif des notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche et des notes de fleurs subtilement toastées comme l'acacia et la violette. En bouche, l'attaque se montre ample et puissante, dotée d'une bonne acidité qui donne un vin frais et équilibré.

CONSEILS DU SOMMELIER

Prêt à boire immédiatement, ce vin accompagne harmonieusement les poissons grillés et la cuisine orientale. Température idéale de service, 10° à 12°C.

INFOS TECHNIQUES

Millésime	2011
Appellation	IGP Pays D'Oc
Terroir	Argilo-Calcaire
Cépages	100% Viognier
Rendement	45 hl/ha
Alc/Vol	13.22 %
Acidité totale	3.79 g/L
pH	3.39

