



◆ MILLESIME

2019

◆ SOL & CLIMAT

Argilo calcaire.
Méditerranéen avec un ensoleillement idéal pour les maturités.

◆ CEPAGES

Un 100% Viognier !

◆ VIGNOBLE

Vers la conversion biologique depuis 2012.
Le respect des vignes est une de nos priorités.

◆ VINIFICATION

Les journées de septembre pouvant être très chaudes, le raisin est récolté au milieu de la nuit.
Après l'éraflage et le pressurage, il repose entre 24h et 48h à très basse température.
Une fois soutiré, la fermentation alcoolique se déroule sur une vingtaine de jours avec une maîtrise des températures.

◆ ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

L'élevage se poursuit en cuve pour une très courte durée.
Dès novembre, la cuvée est mise en bouteille et pourra être appréciée pour les fêtes de fin d'année.
Il est ensuite conseillé de la consommer dans l'année qui suit et à environ 8/10°C.

◆ DEGUSTATION

Jolie robe brillante aux reflets paille.
Nez typé et flatteur sur l'abricot, le poivre gris et la poire fraîche.
Bouche charnue, ample et consistante
Un bel équilibre entre acidité et sucrosité!

L'art du
expressivo
Prelude

VDP DES COTEAUX DE FONTCAUDE

