

Cuvée

« Tchalande »

Mis en bouteille par le GAEC du Pic

Sélectionné par Vin & Pic

« Cave Mondon-Demeure-Rolle »
Paysans Vignerons
20 rue de bellevue
42560 BOISSET St PRIEST

Cépage : Viognier

Appellation : Vin de France

Vendanges :

Les raisins sont récoltés en surmaturité (18° Alc potentiel) en général à la mi Novembre. Les pentes volcaniques du Pic de St Romain sont propices aux vendanges tardives à la condition d'effectuer un effeuillage rigoureux.

Vinification :

Pressurage long et délicat. Fermentation à basse température (17°) pendant 2 à 4 semaines, sans ajout de levures ni SO2. Arrêt de la fermentation par réfrigération pour garder des sucres résiduels. Mise en fût de chêne pour 6 mois pour la moitié du volume.

Dégustation :

Robe jaune soutenu, brillante aux reflets or ;
Nez très exubérant sur des notes de poires cuites, d'agrumes confits, d'ananas, de miel et très légèrement vanillé ;
Bouche douce, équilibrée et structurée, avec une belle persistance.

Mets :

Accompagnera vos apéritifs, le foie gras, les desserts et particulièrement la frangipane.

