

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

VIOGNIER SEC

Cépage : Viognier 100%

Type : Blanc

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Sol granitique.

Récolte : Vendanges manuelles.

Vinification : Issu de vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures.

Élevage : En cuve inox.

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

ROBE : Robe jaune paille, très claire et lumineuse.

NEZ : Arômes floraux comme la violette évoluant sur des arômes de fruits à chair blanche (pêches) et de fruits exotiques.

BOUCHE : Très expressif en matière de saveurs. On note le déploiement de certains arômes comme le zeste d'orange, l'abricot confit, les fleurs blanches et le jasmin.

Gastronomie : Il s'accorde aussi bien à l'apéritif, en entrée avec des asperges, des avocats qu'accompagnant un poulet, une blanquette de porc, de poissons, des moules, du rouget, des escargots, également un brie, camembert.

Température de service : 8 - 10°c

Conservation : entre 2 et 4 ans

Domaine : Nous sommes vigneron depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE »).

Récompense : A venir

