

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

VIOGNIER MOELLEUX

Cuvée « VENT D'ANGE »

Cépage : Viognier 100%

Type : Blanc

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Le climat continental lui plait particulièrement car il résiste au froid et aux gelées printanières. Cultivé sur des terres granitiques très sèches et bien ensoleillées l'été.

Récolte : Vendanges manuelles avec tri méticuleux début octobre

Vinification : Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures

Élevage : Elevage très court en cuves inox.

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

ROBE : Vin excellent, comprenant une belle robe jaune paille, très claire et lumineuse..

NEZ : Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.

BOUCHE : Son attaque est gouleyante et moelleuse.

Gastronomie : Accompagnera parfaitement foie gras, crustacés, poissons, salades, fromages...

Température de service : 8° - 10 °c

Conservation : 10 ans

Domaine : Nous sommes vignerons 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 productions et commercialisation de vins blanc et rouges biologiques (collection « PURE ») .

