

L' Inoui

Vin de France

Cépages : Viognier (100%)

Vinification : macération pelliculaire de 12 heures, stabulation à froid pendant 10 jours

Élevage : 10 mois sur lies fines en cuve inox



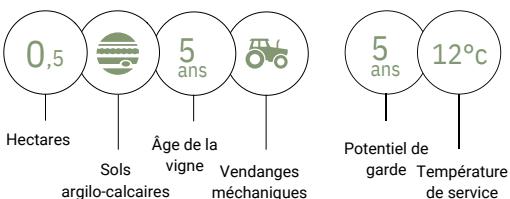
ORIGINE

Ce vin mono cépage est totalement inattendu et unique en Val de Loire. Il est le fruit de la rencontre passionnée et passionnante d'un vigneron et d'un cépage.

Le Viognier, proche génétiquement de la Syrah, s'épanouit dans les Côtes du Rhône septentrionales. Une légende le lie à l'empereur Probus, qui l'aurait apporté de Dalmatie (région des Balkans) tel un trésor, un grain d'or qui nous surprend et nous éblouit.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe jaune dorée brillante et lumineuse
- Nez puissant où se mêlent aux notes de miel d'été, les arômes fleuris de tilleul et de fleur d'oranger aux arômes fruités d'abricot et de pêche.
- La fraîcheur de l'attaque est soutenue par le caractère perlant de ce vin. Elle laisse place à un palais enveloppant où se dégagent des notes de miel de fleurs et d'épices fines (cumin, poivre blanc)
- Long et puissant en bouche



ACCORDS

Vin de plaisir et de gourmandise, il sait se faire apprécier en apéritif ou avec une salade composée. Il s'accorde aussi parfaitement avec un risotto ou des légumes rôtis.

Notes :