

IGP ARDÈCHE VIOGNIER

Cuvée MYLA



IGP ARDÈCHE VIOGNIER
MYLA

PRÉSENTATION

La cuvée Myla, fait honneur à la fille de Samuel Chomel, petite fille de Laurent et première arrière petite fille de Louis. Ce vin au nez fruité vous surprendra par sa fraîcheur et ces arômes de fruits à chair blanche en bouche.

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en bennes de 40 kg, transport grappes entières. 1er tri dans le vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Pressurage direct puis débourage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE

Elevage de 8 à 10 mois, 20 % en barrique neuve, 20 % en barrique de un vin et 60 % en cuve inox

ACCORDS METS & VINS

Idéal en apéritif, viande blanche, salade composée.

TYPE DE SOL

Granitique et sableux

ENCÉPAGEMENT

100% Viognier vignes de 5 à 10 ans d'âge. Rendement de 30 à 50hl/Ha.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

9 à 12°C