



C A V E
YVES CUILLERON

Viognier

Les Vignes D'à Coté



CÉPAGE : 100% Viognier

SOL: Granitique et Alluvionaire

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

ELEVAGE : Elevage 1/3 en foudres bois de 30 hectolitres, 1/3 en barriques bourguignonnes sans soutirage et 1/3 en cuves, 7 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Nez : nez typique du viognier avec des fruits jaunes mûrs (abricot, nectarine) et une touche de violette.

Bouche : juteux et frais en bouche avec une finale acidulée.

GRAPE VARIETY: 100% Viognier

SOIL: Granitic and Alluvial

VINIFICATION: Manual harvest, plot-by-plot and traditional vinification. Use of oenological products (indigenous yeasts) as little as possible.

AGEING: Aged 1/3 in 30 hectoliter wooden tuns, 1/3 in Burgundy barrels without racking and 1/3 in vats, 7 months on the lees. Blending of the different plots before bottling

TASTING

Nose: typical Viognier nose with ripe yellow fruit (apricot, nectarine) and a touch of violet.

Palate: juicy and fresh on the palate with a tangy finish.