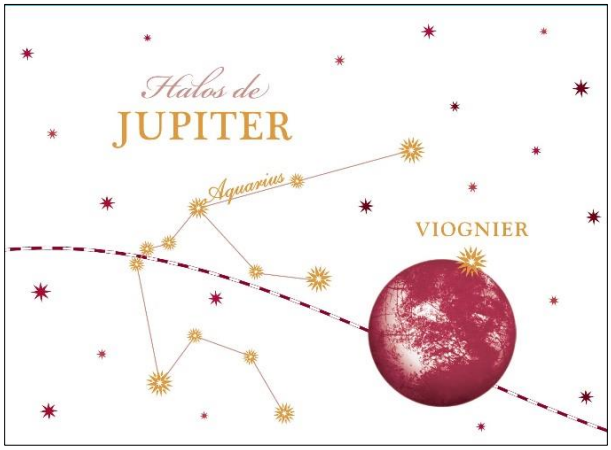
Halos de JUPITER

Viognier 2023



Le Viognier est particulièrement sensible à la fois à son terroir et au savoir-faire du vigneron, offrant ainsi une diversité d'expressions exceptionnelle parmi les vins portant son nom.
Notre terroir frais, riche en calcaire, confère une fraîcheur minérale rare pour un vin blanc du sud de la France. Afin de sublimer la pureté aromatique de ce cépage, nous pratiquons une fermentation partielle en barrique et un élevage sur lies fines. Le résultat est un vin parfumé, complexe, alliant une fraîcheur vibrante à une profondeur envoûtante.
Ce Viognier est une merveilleuse surprise : distinctif, élégant et inoubliable.

Vignoble
De vignobles de Viognier sur un terroir d'argile et de calcaire – IGP Pays du Gard

Récolte
La récolte a lieu à un niveau de maturité optimal (sucres/acide)

Vinification
Les raisins sont éraflés mais non foulés
Macération pelliculaire pendant 12 heures à froid après éraflage total
Stabulation à froid pendant 5 jours à 8°C
Cuve béton pour 85% et barriques françaises de 500L pour 15%
Élevage sur lies avec bâtonnage jusqu'à Noël
Les barriques subissent une fermentation malolactique
Filtration et légère addition de soufre avant la mise en bouteille
Fermentation avec levures indigènes sans ajout de soufre

Garde
Dégustez ce Viognier maintenant ou gardez-le en cave pendant 5 ans