



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Coteaux exposés sud-est, plantés en terrasses surplombant Chavanay.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux, caillouteux, très léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 100% Viognier, rendement 25 hl / ha.
- Taille :** Guyot simple - palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuilage, suppression des entre-cœurs, vendange en vert. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

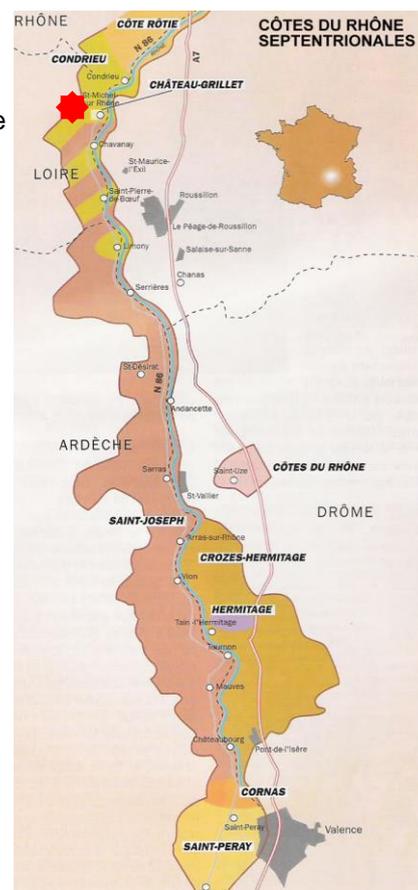
- Réception :** Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante
- Pressurage :** Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique débouillage au bout de 24 h et fermentation en cuve inox thermo régulées
- Elevage :** Mise en fût (demi-muid de 500 L) de 80% de la récolte, en fin de fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage pendant 10 mois (dont 4 mois sur lies fines)
Filtration légère
Mise en bouteille en juillet 2019.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 14 % Alc./Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 3 à 4 ans.
- Aromatique :** Volupté des notes d'abricot, fraîcheur d'une pointe d'agrumes et subtilité d'une touche florale.



*A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif, sur un foie gras poêlé,
un tartare de St Jacques un fromage de chèvre frais.*



🌟 **Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com
www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com