

**Nouveauté
100% VIOGNIER !**



VIN DE FRANCE BLANC 2023

Présentation

La cuvée **L'AMBITION D'UN PHOENIX** est la réalisation d'un projet qui me tenait à cœur depuis quelques vendanges...

Ce vin est comme une musique, on ne le perçoit pas avec les yeux, mais il est une façon de communiquer des émotions avec une force que l'on ressent, qui se déplace du palais vers le cœur. Il témoigne d'une vérité de la manière la plus pure : l'amour de notre terroir et de ceux qui l'ont aimé avant nous.

Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure.

Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de nombreuses actions qui me tiennent à cœur pour le développement de la biodiversité et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations.



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



Vinification

Nous ramassons la totalité **à la main** dans la joie et la gourmandise. Les raisins sont pressés directement et délicatement. Le jus est ensuite placé dans une cuve inox à une température fixe d'environ 8°C pendant 48H, puis débourbé. La température est alors légèrement relevée pour permettre une fermentation **très surveillée** afin de **ne pas « brûler » les arômes**. Celle-ci durera entre 15 et 25 jours selon les millésimes.

Après vinification, ce vin a été **élevé 5 mois dans un fût de chêne**, ce qui nous a permis d'obtenir ce côté onctueux et boisé tout en laissant s'exprimer les arômes généreux d'un Viognier mûrit de façon optimale.

Conservation

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une **température inférieure à 20°**, de préférence dans l'obscurité et ne pas subir de choc trop important lors des **variations de températures**.

L'accord parfait

Ce vin accompagnera de façon harmonieuse des Cannellonis farcies à la brandade de morue, un Brochet ou un Sandre sauce beurre blanc, des Gambas grillées, des Bouchées à la reine, du Poulet rôti au Chapon aux Marrons.

Les fromages à pâte cuite avec quelques noix et pour finir une tarte tatin ou une crème brûlée

Dégustation

Degré : **14% vol.**

Température de dégustation : **entre 12 et 14°C**

Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56

contact@domainedeladeydiere.fr

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon

