

2023



Viognier

VIN DE FRANCE BLANC

Découvrez notre cuvée 100 % Viognier, un véritable joyau de l'agriculture biologique.

Ses arômes floraux et fruités évoquent une élégance naturelle, tandis que sa fraîcheur en bouche séduit les amateurs de vins purs.

Une cuvée exceptionnelle, cultivée avec passion pour un plaisir authentique à chaque gorgée.

Aromatique et rond



Belle robe pâle et cristalline aux reflets verts.



Le nez s'exprime autour d'un cocktail d'agrumes, de pomelos et de fleurs d'aubépine.



En bouche, une fraîcheur délicate aux notes de citron accompagne le bouquet aromatique initial. Une subtile amertume en fin de dégustation prolonge agréablement l'expérience en bouche.

VIN

Vendange :

Mécanique

La vendange mécanique permet une récolte plus rapide et efficace et de récolter les raisins à maturité optimale. De plus, elle préserve la qualité des raisins en évitant les manipulations excessives, idéal pour les cépages délicats.

Vinification :

Égrappage
Pressurage
Débourbage
Fermentation

Les raisins sont égrappés et pressés dès leur arrivée à la cuverie. La décantation naturelle par le froid assure le débouillage (24-48 h en moyenne).

Les températures de fermentation sont rigoureusement contrôlées pour obtenir un vin frais et aromatique.

Élevage :

Cuve Inox
Mise en bouteille

Élevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique pour préserver la fraîcheur souhaitée.

Puis mise en bouteille au début du printemps.

VIGNE



Cépages :

100 % Viognier

Le cépage Viognier, cultivé face nord du Mont Ventoux, offre des vins blancs aromatiques et élégants, caractérisés par des notes florales, d'abricot et d'agrumes.

La parcelle bénéficie d'un climat frais qui préserve la fraîcheur et la complexité, prisée par les amoureux de vins blancs de qualité.

Terroir :

Sol sableux

Les sols sableux sont idéaux car ils permettent un drainage efficace, évitant la stagnation d'eau qui peut nuire à la vigne. Cette caractéristique favorise la concentration des arômes dans les raisins, produisant ainsi des vins riches en saveurs et en finesse. De plus, ces sols contribuent à une maturation optimale des raisins, donnant naissance à des vins blancs équilibrés et expressifs.



10 - 12° C
50 - 55° F

Accords :



Apéritif



Crustacés



Coquillages



Poissons grillés



Fromage frais (de chèvre)



Domaine Le Puy du Maupas

1678 Route de Nyons
84110 Puyméras



domaine@puy-du-maupas.com



www.puy-du-maupas.com



04 90 46 47 43
06 18 54 12 75