

# VIN DE FRANCE

## SECRET DE FAMILLE VIOGNIER 2019



### Notes de dégustation

Le vin est limpide avec des éclats dorés. Le nez est attrayant, gourmand, il laisse percevoir des fragrances de fruit à chair jaune, pêche, abricot porté par des arômes floraux plus délicats. La bouche confirme l'impression olfactive, l'attaque est assez vive puis laisse s'épanouir un vin ample et aromatique typique du viognier. On termine sur des notes d'abricot, sur la fraîcheur et la finesse.

### Histoire

Cette cuvée de grande expression est issue d'une sélection drastique sur une zone comprise entre les premiers contreforts alpins et cévenols et le littoral méditerranéen. Là, le Viognier s'exprime sur un registre frais, équilibré, charmeur et très aromatique.

### Géologie du sol

Cette cuvée provient des terroirs à la fois très ensoleillés la journée mais relativement frais la nuit. Cette alternance thermique participe grandement à la complexité aromatique du Viognier. Les sols de piedmonts et de contrefort avec leur altitude et le littoral méditerranéen rafraîchi par l'effet tampon de la mer viennent enrichir la fraîcheur naturelle de la cuvée issue de sols riches en calcaire et légèrement argileux.

### Encépagement

100% Viognier.

### Âge des vignes

20 ans.

### Rendements

45 hl/ha.

### Conditions météorologiques

Excepté l'automne 2018 où des pluies abondantes sont survenues, le millésime 2019 s'est caractérisé par une pluviométrie déficitaire. L'automne et l'hiver ont été plus chauds que la normale, favorisant un démarrage précoce de la végétation. A l'inverse, le printemps a été plutôt frais. Ce phénomène, couplé au manque d'eau, a ralenti la croissance végétative. Au 30 juin, le stade fermeture de la grappe était quasiment atteint sur la majorité des parcelles. Les différents épisodes caniculaires ont engendré quelques phénomènes de blocage de maturité. Les faibles pluies de début septembre ont amené un peu de fraîcheur. Un état sanitaire très satisfaisant s'est maintenu durant toute la campagne.

### Date de récolte

Du 20 au 29 août 2019

### Vinification

Les vendanges sont manuelles et les raisins acheminés jusqu'à la cave en petites caisses. Les raisins sont alors pressurés en vendange entière. La fermentation a lieu à basse température dans des cuves en Inox afin de conserver au mieux les arômes fruités et exotiques du Viognier.

### Élevage

En cuves Inox sur lies fines durant 6 mois.

### Accords mets et vins

Apéritif.  
Plateaux de fruits de mer.  
Plats asiatiques.

### Température de service

12°C.

### Durée de conservation

2 ans.