

COLLECTION

HAUTES COLLINES VIOGNIER

MILLÉSIME 2022
IGP VAUCLUSE

100 % VIOGNIER

À DÉGUSTER À 8-10°C

À CONSERVER À 10-16°C

POTENTIEL DE GARDE 2-3 ANS



Oeil

Robe cristalline et brillante, à la tonalité jaune pâle nuancée de quelques reflets verts.

Nez

Le nez est immédiatement expressif et séduisant par ces notes florales aux accents de chèvrefeuille, de mangue et de touches exotiques.

Bouche

La bouche est très ronde, enveloppante, parfaitement structurée. On retrouve en bouche ces élégantes notes florales et exotiques et la sensation de fin de bouche confère à l'ensemble une jolie longueur et une belle sensation tactile.

Accords

Tartare de dorade assaisonnée d'un jus de fruit de la passion. Soufflé au fromage. Idée Veggie: velouté de petits pois au citron et amandes effilées.

LE MILLÉSIME 2022

Après un hiver froid et très sec, avec de nombreux jours de gelée, le débourrement se fait aux alentours de la première quinzaine d'avril. Dès le mois de mai les températures sont au-dessus des normales saisonnières avec des précipitations historiquement faibles. Le mois de juin marque la première vague de chaleur avec des températures frôlant les 40°C à l'ombre et cet épisode va durer jusqu'à début septembre.

Une canicule forte alliée à une sécheresse sévère nous conduit plus que jamais à accompagner la vigne à résister : tisane d'achillée millefeuille et de valériane, tressage de la vigne pour éviter l'écimage, travail mécanique et manuel de préférence tôt le matin pour ne pas stresser la vigne.

La résilience de la vigne nous a tous surpris, les jus sont très aromatiques, pour les rouges ramassés en pleine maturité phénolique. Les profils aromatiques sont malgré tout frais et les bouches sont très soyeuses.

VINIFICATION

Vendanges à la machine, partiellement de nuit. Tri manuel à la réception. Foulage, égouttage des jus et pressurage direct. Fermentation à 14°C de 20 à 25 jours.

la Verrerie
CHATEAU