



TERRE^{DÈS} 2 SOURCES

CAPRICES VIOGNIER 2022 - IGP ST GUILHEM LE DÉSSERT



Cépages Viognier

Terroir/Viticulture

Les parcelles de vignes utilisées pour l'élaboration de ce vin sont situées sur nos coteaux au pied des Cévennes où les sols sont des argiles calcaires profondes de type caillouteux. Nos vignes de Viognier sont plantées en deux parcelles, l'une âgée de 13 ans et l'autre de 27 ans. Elles sont conduites sur palissage vertical avec une taille en cordon, ce qui limite la charge de la récolte.

Vinification

Pour créer notre Viognier à 100 %, notre oenologue Kirsten est très précise quant aux parcelles qui peuvent être utilisées et recherche des arômes de salinité, de poivre blanc avec une bouche alliant acidité et fraîcheur. Après de nombreux d'essais, elle a trouvé la bonne levure pour exprimer pleinement le cépage sans perdre en fraîcheur. Une partie du vin est fermentée en barrique dans de vieux fûts de chêne (Damy) tandis que la majorité est fermentée à froid, Kirsten décidera s'il faut favoriser le contact avec la peau dans le pressoir et si certaines grappes entières peuvent être utilisées pour la vinification. Les deux parties du vin seront laissées sur les lies brutes pendant au moins quatre mois, avec un batonnage hebdomadaire pendant les deux premiers mois. Les vins ne sont pas soufrés jusqu'à ce qu'ils soient assemblés en vue de la filtration lors de la mise en bouteille

Notes de Dégustation

Les vendanges 2022 ont été particulièrement chaudes, ce qui a permis d'obtenir des arômes plus mûrs de fruits à noyaux et des notes tropicales. Comme c'est toujours le cas avec notre Viognier, le vin présente une acidité fraîche et piquante qui crée une belle longueur avec aux saveurs de citron vert, de mandarine et de fleurs blanches.

Accords Mets-Vins

Par où commencer - ce vin est si polyvalent ! Essayez avec un porc rôti aux pommes et aux coings, pommes, un pad thaï épicé ou un fromage bleu...

Garde

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2028, selon les conditions de stockage.

Détails

Mise en bouteille : 15 février, 2023; 14% Alcool; 1584 bouteilles produites



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOULIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com