



## **DOMAINE DE GRANGENEUVE CUVEE V - VIOGNIER 2016**

### **TERROIR**

Terrasses d'alluvions anciennes d'origine pliocène constituées de galets et d'éboulis sur support calcaire

### **VENDANGES**

Entre le 13 et le 20 septembre, à pleine maturité des raisins suivant les parcelles, afin d'obtenir une belle expression aromatique. Vendanges manuelles. Bon état sanitaire, parfaite maturité.

### **ASSEMBLAGE**

14.000 bouteilles et quelques magnums ont été produits dans ce millésime 2016

### **VINIFICATION**

Egrappage et pressée douce des raisins dans un pressoir pneumatique sous gaz inerte après une courte fermentation pelliculaire. Après débourage, vinification en fûts de chêne français de haute futaie neufs et d'occasion également pour limiter l'impact du bois.

Fermentation pendant 20 jours environ, avec contrôle des températures par cannes immergées. Bâtonages tous les 2 jours pendant trois mois. Elevage en fûts jusqu'à début février 2017.

### **DEGUSTATION**

Belle robe jaune dorée. Nez fin, riche, expressif, vanillé avec des notes de fleurs blanches. Belle bouche ronde, très ample, soyeuse, élégante avec des notes de fruits à chair blanche, de jasmin et de fumé délicat. Le bois est déjà bien intégré, plus discret que les années précédentes. Ce vin est élégant et très équilibré, avec une « bouche » ample, bien enrobée et une belle persistance des arômes. A boire frais mais non frappé (10°-12°)

#### Accords mets et vin :

En apéritif, mais aussi avec les poissons nobles, de préférence accompagnés de sauces, les viandes blanches (veau ou poularde à la crème)) et les fromages de chèvre.

Cuisine exotique et épicée également (curry de volaille)

*Médaille d'Or au Concours des Vins d'Orange 2017*