

CUVÉE PURE VIOGNIER 2020

13,5 % Vol

IGP Oc Viognier

Viognier 100%

Nous avons voulu élaborer notre Viognier Languedocien plus **léger**, plus **frais**, plus **minéral** que confituré, bref **comme on l'aime**.

Il faut donc **vendanger tôt**mais **mûr**, nous avons choisi de vendanger en deux périodes, la première à bonne **maturité aromatique** puis la seconde qui représente 20 à 25 % de notre 2020 en **surmaturité**.

ZONE DE PRODUCTION / CÉPAGES

Côteaux Ouest Carcassonnais , Zone de la Malepère, au croisement des climats Méditerranéen et Océanique.

En Occitan Mala Peyre = mauvaise pierre pour la construction, pierres de grès friables.

Vigne de 35 ans sur un plateau de sols peu calcaires, **d'argiles à galets**.

ELABORATION

Récolte nocturne, **pressurage lent** à température fraîche, macération sur **bourbes fines** 2 jours et reincorporation de **bourbes filtrées** sont les points essentiels de la vinification de cette cuvée. Pas de sulfitage.

Les élevages de 1 mois sur **lies intégrales** puis 3 mois sur **lies fines** viennent compléter le style. Léger sulfitage avant mise en bouteille.

Mise en bouteille au domaine, sans collage après très légère filtration.

DEGUSTATION du 2020

La robe est d'un beau jaune aux reflets verts,

La plus grande **surprise** vient tout autant de **l'intensité** et de la **complexité** aromatique , que du bel **équilibre** entre la **vivacité** et le **volume** en bouche.

Le notes **florales** se mêlent aux fruits **exotiques frais**, on décèle le potentiel de **minéralité** par de légers arômes légèrement **fumés**.

La bouche est riche mais sans lourdeur, l'acidité joue parfaitement son rôle jusqu'à la finale **persistante**.

MARIAGES GASTRONOMIQUES

Un vin fait pour l'apéritif, mais aussi pour le **saumon** dans tous ses états, les **produits de la mer** et les **volailles** en **saucés**, et les **fromages** plutôt frais

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 °

POTENTIEL : ce vin offrira toutes ses qualités et son caractère jusqu'à **5 ans**

Claude Serra Œnologue

