



Bonserine 2017



2017 Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basses durant plusieurs mois ont accélérés les maturités. Puis les orages de début août ont bien accompagnés et prolongés le processus de maturation. Les nuits fraîches du joli mois de septembre ont favorisé la maturité phénolique donnant des vins très parfumés avec de grands équilibres.

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 3 tris successifs réalisés.

VINIFICATION en demi-muids neufs. Les 2 fermentations se font sous bois.

ELEVAGE pendant 10 mois en 1 / 2 muid de chêne Français.

NOTE DE DEGUSTATION couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert et sable. Habillé de frais par un boisage tonique, le nez offre une expression capiteuse et intense où le fruit à la fois alcooleux et confit est bordé de notes fleuries, épicées et briochées. La bouche compose une partition généreuse dans un style raffiné, engageant l'aromatique puissante et élégante, la richesse onctueuse de la matière et la tension.

EN ACCORD classique à l'apéritif, divin sur un foie gras poêlé, des noix de Saint-Jacques, ou une cuisine aigre-douce. Il vous surprendra sur des fromages à pâtes persillées ou la traditionnelle rigotte de chèvres.

SITUATION : Assemblage de 3 terroirs

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 26 ans

PRODUCTION 2017 : 3 800 bouteilles

CEPAGES : Viognier

DEGRE ALCOOL : 14,5% vol