



Bonserine 2018



2018 Après un hiver doux, un printemps exceptionnellement pluvieux et un été très chaud, nous débutons les vendanges avant nos confrères du sud de la vallée du Rhône. Les conditions climatiques favorables de la 1^{ère} quinzaine d'août, avec des pluies significatives ont permis de désaltérer la vigne et de redonner du volume aux baies. Ce millésime s'annonce sous les meilleurs auspices

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 2 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 : 27 ans

PRODUCTION 2018 : 5900 bouteilles

CEPAGES : Viognier

DEGRE ALCOOL : 14% vol