



Bonserine 2019



2019 L'automne et l'hiver ont été plus chaud que la normale, particulièrement en février, favorisant un démarrage précoce de la végétation. A l'inverse, le printemps a été plutôt frais. Ce phénomène, couplé au manque d'eau, a ralenti la croissance végétative. L'avance constatée en début de cycle n'était plus présente fin avril. En raison des conditions climatiques particulièrement sèches durant l'été, l'état sanitaire a été très bon.

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-doux. 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 : 30 ans

PRODUCTION 2019: 5500 bouteilles

CEPAGES : Viognier

DEGRE ALCOOL : 14.5% vol