



## Bonserine 2020



La saison **2020** se caractérise par sa précocité. En fin d'hiver, les températures enregistrées étaient au-dessus des normales. Le démarrage du cycle végétatif des vignes a donc été observé tôt par rapport aux années précédentes.

Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie ont fait craindre l'apparition de stress hydrique mais les quelques pluies enregistrées ont pu atténuer ce phénomène. Ces fortes températures ont engendré, cette année encore, des raisins extrêmement sains. Les vendanges ont débuté tôt (fin août) et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques.

**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 prime abord par un caractère beurré-brioché, le nez est habillé par un boisage tonique. La netteté du fruit répond à l'intensité des notes fleuries épicées et torréfiées. La bouche propose opulence, vitalité et une trame délicatement siliceuse.

**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 2020** : 5500 bouteilles

**CEPAGES** : Viognier

**DEGRE ALCOOL** : 13.5% vol