



## Les 3 Lieux 2022



**Millésime 2022 :** Suites aux dégâts causés par le gel en 2021, un soin tout particulier est apporté à la vigne afin de réparer les séquelles. L'hiver peu pluvieux, affiche des températures assez rudes. La carence en eau va se poursuivre durant le printemps et l'été caniculaire. Les pluies d'août seront salvatrices et permettront d'éviter un blocage phénolique. *Les vins sont pleins et fruités offrant des équilibres bluffant...*

**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 teinte dorée. Habillée de frais le nez offre une expression épanouie sur les fruits. La bouche opulente et riche se confronte à la tension apportée par la minéralité du terroir et l'élevage. La palette aromatique est diverse, abricot, pêche mûre, amande grillée et agrumes confits.

**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 2022:** 5000 bouteilles

**CEPAGES :** Viognier

**DEGRE ALCOOL :** 14% vol

**Acidité Volatile :** 0.20 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**SO<sub>2</sub> Total :** 77 mg/l

**SO<sub>2</sub> libre :** 33 mg/l