



LA VIALLIERE 2016



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
l'expert gourmand



2016 « Hiver le plus chaud depuis 1900 ». Un hiver doux peut laisser place à un printemps froid qui heureusement sans gel. Fin mai, les conditions sont idéales pour la floraison avec une belle sortie de grappes. La pluie de mi-septembre met fin à 3 semaines de chaleur intense. On observe dans les moûts, des couleurs et des tanins record.

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état des raisins. 3 tris successifs réalisés. Mobilisant 40 personnes sur 1 mois.

VINIFICATION en cuve inox thermo-régulée. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. Durant les 3 semaines de macération, nous favorisons les remontages aux pigeages, afin d'extraire les tanins les plus nobles.

ELEVAGE pendant 24 mois en 1/2 muid et pièce de chêne Français, 100% neuf La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION ce millésime 2016 se dévoile sur une robe framboise aux reflets acajou. Le nez installe une expression élégante où le fruit kirsché voisine avec les notes épicées, fumées et bouquetées. La bouche sirupeuse et confie repose sur une structure ample qui bénéficie de la définition précise que confèrent le grain délicat et la finesse des tanins. Maturité 2025/2027.

EN ACCORD idéal avec de petits gibiers à plumes, de belles grillades de viande rouge et sur un joli plateau de fromages relevés...

SITUATION : La Viallière

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 19 ans

PRODUCTION 2016 : 5000 bouteilles **CEPAGES :** 95% Syrah 5% Viognier

DEGRE ALCOOL : 13 % vol