



LA VIALLIÈRE 2018



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
l'expert gourmand



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 hospices.

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 Couleur soutenue aux reflets fauves et acajou. Le nez chaleureux exprime une élégance où le raffinement kirshé et confit du fruit se mêle aux notes bouquetées, épicées et empyreumatiques. La bouche puissante combine la suavité à des tanins d'une grande finesse.

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 : 21 ans

PRODUCTION 2018: 5000 bouteilles CEPAGES : 95% Syrah 5% Viognier

DEGRE ALCOOL : 14.5 % vol