



LA VIALLIÈRE 2019



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
l'expert gourmand



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 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. Habillé avec précision par un boisage tonique le nez témoigne du raffinement capiteux. Les notes confites, Kirshées du fruits répendent à l'intensité des arômes épicés et fumés. La bouche associe l'énergie à la finesse en conciliant la suavité et la fine souplesse de la structure. *Guide Hachette 2022

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 : 22 ans

PRODUCTION 2019 : 5200 bouteilles CEPAGES : 95% Syrah 5% Viognier

DEGRE ALCOOL : 14.5 % vol