



LA VIALLIÈRE 2020



Wine Spectator

bettane+desseauve



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 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 violine. Le nez affirme la générosité raffinée d'une expression élégante et enlevée. Les notes bouquetées, épicées et torrifiées. La bouche riche et équilibrée propose une harmonie aromatique, un grain soyeux et une structure ferme et fine.

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