



Notes Plurielles

MARSANNE VIOGNIER

Blanc 2017

Collines Rhodaniennes
Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille à la Propriété



Situation géographique

Vignoble implanté sur les collines des cantons de St Donat, de Tain et de Tournon, en bordure Est des zones de production des crus du nord de la Vallée du Rhône

Cépage Marsanne, Viognier (25%)

Terroir Sols argilo-calcaires et sableux, apportant beaucoup de rondeur et d'amplitude

Climat Méditerranéen avec l'influence continentale modérée du nord de la vallée du Rhône

Vinification Vinification séparée des 2 cépages
Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai, avec une protection des jus contre l'oxydation. Débourage au froid avant fermentation alcoolique en cuve. Assemblage des cépages par dégustation avant la mise en bouteille

Élevage Sur lies fines, avec bâtonnages réguliers, en cuve pour conserver la fraîcheur et le fruit

Note des Œnologues

Robe : jaune pâle, avec des reflets verts
Arômes dominant typiques du viognier : poire, mangue, coing et acacia
En bouche : les deux cépages se complètent : la marsanne apporte du gras, du volume et des notes d'agrumes ; le viognier amène des arômes de pêche, de fleurs fraîches et d'amande grillée

Potentiel de garde De 1 à 4 ans

Harmonie mets -vins Apéritif, poisson ou viande blanche grillée

Température de service Servir frais, entre 10°C et 12°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain
Notes Plurielles Marsanne-Viognier Blanc 2017.doc

