

Gamme Rencontre

L'Imprévu 2018

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Viognier 85 % Roussane 15 %

- **Vignoble**

Le cépage « viognier » se révèle parfaitement adapté à notre terroir. Les vignes, âgées d'une dizaine d'années, sont conduites en taille courte et palissées suffisamment hautes pour puiser toute l'énergie du soleil. Les vendanges sont réalisées fin septembre.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur. Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle. La fermentation maîtrisée entre 12 et 14 °C durant 3 semaines permet le respect du potentiel aromatique. En cours de fermentation, le vin est refroidi afin de garder un peu de sucre, pour le plaisir d'un vin demi-sec.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : or pâle

Nez : intense, mêlant l'abricot, la pêche de vigne et des senteurs capiteuses de fleurs blanches

Bouche : offre un équilibre subtil entre puissance, volume et longueur. De la matière et de l'intensité.

- **Accords mets et vins**

Apéritif, foie gras, noix de St Jacques, plats exotiques, sucrés-salés, fromage et desserts.

A servir entre 10 et 12 °



Causse – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron