



AOP CÔTES-DU-RHÔNE *Vénus Blanche*

La cuvée *Vénus Blanche* est produite à partir de vignes de *Viognier* plantées sur une parcelle non classée en *Côte-Rôtie*, mais entourée de parcelles qui le sont.

CÉPAGE 100% viognier

APOGÉE 3 à 5 ans

T° DE SERVICE 11°C

Terroir

Planté sur le lieu-dit *Cognet* en *Côte-Rôtie*, ce *Viognier* est issu des sols schisteux limono-sableux très pentus et exposés plein est sur la commune d'*Ampuis*.

Vinification

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité et récoltés en caissettes. Ils sont ensuite pressés en grappes entières puis entonnés pour une vinification en barriques. La fermentation spontanée est réalisée grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur la pellicule des raisins. La *Vénus Blanche* est ensuite élevée sur lies pendant 12 mois en fûts de 2 à 4 vins.

Dégustation

Le *Viognier* sur schistes offre des vins plus frais et une finale saline, ils révèlent un nez de fleurs blanches et de fruits blancs tels que l'abricot et la pêche. En bouche, il est élégant, avec une belle rondeur et tension. La finale est fraîche et délicatement parfumée.

Accord mets et vins

Ce *Viognier* s'accorde parfaitement avec un poisson grillé comme un Bar ou un Saint-Pierre, accompagné d'une sauce aux agrumes, ou encore avec une salade de fruits de mer légèrement épicée.

