

**Viognier Eclectique 2018**

Indication Géographique Protégée (IGP) Argolide

Viognier 100%

Fermenté et élevé en barriques françaises neuves (50%) et en deuxième usage (50%) pendant 12 mois. Courte macération pré-fermentaire et bâtonnage. Bouchon à vis Stelvin. Intensité exotique, présence de fruits et caractère de chêne. Pêche mûre, zeste d'orange, fruits exotiques, vanille, bouche charnue, veloutée.

**Fiche technique: Viognier Eclectique**

Catégorie	Blanc
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Argolide
Cépage	Viognier 100%
Vignobles	Argolide, à une altitude de 300m
Type de sol prédominant	Sablonneux
Age de la vigne (moyenne)	24 ans
Rendement	43 hl/ha
Date de vendange	Mi-août
Vinification/Elevage	Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 14°C. Fermentation alcoolique à 17°C. Fermenté en barriques de chêne françaises (50% neuves et 50% en deuxième usage) de 225 litres. Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois en présence de lies avec bâtonnage périodique. Le vin a été mis en bouteille avec un bouchon à vis Stelvin et a vieilli dans les caves du Domaine pendant 3 mois avant d'être mis sur le marché.
Degré alcoolique	13.5%
Acidité totale(acide tartrique)	5.5 g/l
pH	3.45
Caractéristiques organoleptiques	Robe jaune paille doré aux reflets brillants. Nez d'une grande complexité et élégance, exprimant à merveille le caractère du viognier. Il révèle des arômes de pêche mûre, de fleurs d'oranger et d'écorce d'agrumes avec des fruits tropicaux. Les senteurs de chêne –vanille et noisette– sont superbement incorporées dans le vin, composant un riche bouquet d'arômes, alors que l'odeur de croûte de pain indique le contact avec les lies. Bouche ronde, à la structure exceptionnelle et l'acidité croquante. Les senteurs en

