



Chante Louve (IGP Viognier sec)

- ✓ **Le vigneron** : Céline et Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 8000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Viognier 100%.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Vinification:

Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débouillage, maîtrise des températures.

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

Elevage:

élevé en cuve inox pendant 6mois, filtration légère avant mise en bouteille.

«Vin issu du cépage viognier, vin blanc sec très aromatique il présente des arômes d'abricot, de fruits mûrs, de fleur blanche.»

Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant trois ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il se dégustera très frais en apéritif, le poulet, les viandes blanches.



Le

MOT DU VIGNERON :

« Vin blanc typique du cépage viognier en nord vallée du Rhône »



ROLAND GRANGIER 13 Chantelouve 42410 CHAVANAY

rolandgrangier@orange.fr www.roland-grangier.com 04 74 56 20 14