



*Ce Vin de Pays Viognier
tient son équilibre fruité de la
diversité de ses origines, des jeunes
vignes en viognier ou des coteaux
de Ternay*

Viognier

Terroir

*Superficie : 0,5 ha, Communes : Ternay (69), Chavanay, Malleval (42)
Cépage : 100% Viognier, Sols : Sables légers de granites détritiques*

Le Vin de Pays Viognier est en partie issu des coteaux exposés sud-ouest de Ternay. Le sol est constitué de gros galets roulés, qui, par leur capacité à accumuler la chaleur, participent à la bonne maturité des baies. Son autre origine se trouve dans de jeunes plantations. Sur ces nobles coteaux granitiques, le jeune Viognier s'exprime déjà avec beaucoup de puissance.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs
Fermentation alcoolique : en barriques : température contrôlée à 15-18° C
Fermentation malolactique : en barriques*

Les raisins sont vinifiés selon le même schéma que les vins d'appellations : les moûts fermentent en barrique permettant la pleine expression aromatique des baies de Viognier.

Elevage

*Durée : 7 à 8 mois barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin.
barriques neuves: 10%.
Bâtonnage : Sur lies une fois par semaine.*

Les lies sont conservées durant l'élevage. Régulièrement remises en suspension (bâtonnage), elles permettent de parfaire le charnu et l'onctuosité naturels du Viognier sur ce terroir.