

CHÊNE BLEU 2023 VIOGNIER

IGP Vacluse, Vallée de la Rhône

\$88.22 particulier | \$76.73 titulaire | *UVC 6

Importation Privée #14785785

Perché sur les collines isolées de Provence, le Chêne Bleu est plus qu'un domaine viticole : c'est une vision audacieuse qui prend vie. Fondé par Xavier et Nicole Rolet, et guidé par le vigneron Jean-Louis Gallucci, le domaine est devenu une référence en matière de vins fins et d'innovation. Niché dans une réserve de biosphère de l'UNESCO, le domaine s'est engagé dans la voie de la viticulture durable, pratiquant l'agriculture biologique et biodynamique bien avant que cela ne soit à la mode. Chaque cuvée est méticuleusement élaborée en petites quantités, avec un niveau de précision qui rivalise avec les grands vins de Bourgogne, tout en respectant l'âme et le caractère du Rhône méridional.

 Certifié biologique par Ecocert	 Viognier 100%	 13% ABV 0.5 g/l
---	--	---



Un blanc parfumé qui surprend par sa capacité à juxtaposer texture et fraîcheur, combinant un profil sud-rhodanien de fruits mûrs et riches avec une fraîcheur élégante plus typique du nord de la vallée du Rhône, rendue possible par notre altitude de 550 m. Aromatique et généreux au nez, vif et structuré en bouche.

Exposition nord à 550 m d'altitude

Sol : Marne calcaire (argile et calcaire)

Aucun traitement synthétique afin d'assurer la santé des vignes et des sols.



Élevage : 8 mois en fûts de 300 litres



Robe jaune cristalline aux reflets argentés. Nez complexe mêlant abricot, nectarine blanche, fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia et une touche de cire d'abeille. Bouche ample dotée d'une fraîcheur élégante et de notes florales aromatiques. Finale longue. Potentiel de garde : 6 à 7 ans.



CERTIFIED

