

LES CAVES RICHEMER

Viognier Richemer

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 5,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-sablo-calcaire

Vinification : Vendanges en fin de nuit, pressurage en absence d'oxygène. Débourbage, stabulation à froid, fermentation pendant une dizaine de jours à 16-18°C avec des levures sélectionnées. Soutirage, bâtonnage pendant un mois, assemblage final et élevage en cuve Inox.

Rendement : 53 hl/ha

Nombre de bouteilles : 70 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,87%

DÉGUSTATION

Robe : Or gris avec des reflets dorés.

Nez : Expressif, dominante fruitée (pêche et fines notes d'agrumes).

Bouche : Attaque ronde et élégante, belle sucrosité et fraîcheur.

SERVICE

Température : 8-12°C

Accords mets et vins : Poissons, viandes blanches, plats exotiques.

Conditionnement : 75 cl

