



BLANC 2017
ESPRIT DE CASSAGNOLE
IGP ARDECHE

Alex et Audrey BISCARAT
Vignerons indépendants
Les Tournaires 07460 CASTELJAU
Tel : 04.75.39.04.05
info@cassagnole.fr
www.cassagnole.fr

Zone de production	Casteljau, Ardèche méridionale. IGP Ardèche.
Cépage	70% Viognier 30% Grenache Blanc.
Rendement	50 Hl / Ha
Sol	Coteaux argilo-sableux avec forte densité de galets de rivière.
Vinification	Vendange mécanique tôt le matin pour préserver la fraîcheur. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	Sur lies pendant plus d'un mois puis soutirage et élevage en cuve avant une mise en bouteille printanière.
Dégustation	Robe brillante et dorée. Joli nez fruité et floral du Viognier. Belle longueur en bouche. Vin frais et élégant.
Suggestions	Proposez-le sur un feuilleté, des asperges, un poisson ou une viande blanche. Osez un fromage de chèvre. Servir frais (10°C).