



Sélections | Les Parcelles rares

FABRE-GASPARETS

Cuvée Chimère Viognier



IDENTITE

Couleur	Blanc
Cépage	Viognier
IGP	Pays d'Oc
Millésime	2018
Degrés	15,5% vol
Potentiel de garde	5 à 10 ans min
Rendement	25 hl/ha

TERROIR

Sols	Argilo calcaires et galets roulés.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	Manuelles.
Vinification	Vendange nocturne, suivie d'un pressurage à froid. Fermentation en fûts de chêne français neufs avec maîtrise des températures, et élevage de 6 mois avec bâtonnages réguliers.
Elevage	

DEGUSTATION

	Limpide, brillante et dorée.
	Intense d'agrumes confits, de pêches de vigne.
	Bouche très concentrée, offrant une belle fraîcheur, sur des notes de citron confit et de fins arômes d'amandes torréfiées. Remarquable longueur.
Finale	

SERVICE

Accords mets et vins	A servir sur un foie gras, ou une brouillade d'oeufs aux truffes.
Service	12 °C

FORMAT DISPONIBLE

Format	75 Cl
--------	-------



Sec
Fruité
Gras

PARTICULARITE

Cuvée confidentielle de vigneron issue de l'assemblage de nos plus belles parcelles, élevée, vinifiée avec des techniques d'exception.
Cuvée limitée : 2200 bouteilles par an.