

# CEVENNES

## « Viognier » 2021

### La Tour de Gatigne



**Situation :** Le domaine de La Tour est situé dans le département du Gard, au cœur de la belle vallée de l'Uzège. Les vignes bénéficient de ce terroir méditerranéen typique, elles sont plantées sur les terrasses silico argileuses du Gardon, exposées au sud. Jérôme GUIBAL attache un intérêt total aux sols du vignoble, certifié en culture biologique depuis 2020.

**Encépagement :** 100% Viognier

**Température de Service :** 9°C.

**Potentiel de Garde :** vin de plaisir immédiat

**Observations :** D'origine méditerranéenne, le cépage Viognier avait été pratiquement abandonné depuis longtemps à cause de son rendement très faible. Cépage délicat, il est vendangé de nuit afin d'éviter l'oxydation du jus par la chaleur. Il fait le bonheur des consommateurs à la recherche de vins blancs aromatiques.

Le nez s'ouvre sur une palette aromatique expressive de pêche, d'abricot et d'agrumes. Flatteuse, elle est une invitation à la gourmandise. La bouche s'inscrit dans la continuité et dévoilant un fruit blanc bien mure soutenue par une remarquable fraîcheur.

**Quelques accords :** A boire en apéritif, sur un rouget grillé, risotto aux asperges et crevettes, columbo de poulet à l'ananas, Tajine de Grondin...

