

# Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) blanc sec 2018



Prix du produit :

**19,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Contours de Deponcins

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) 2018

Fiche technique rédigée par le domaine:

## VIGNES

**Informations parcellaires** : St Michel sur Rhône, Verin

**Cépage(s)** : 100% viognier

**Rendement et densité** : 45 Hl/Ha (8000 pieds/ha)

**Type de taille** : Guyot Simple

**Sol** : Sable granitique, Mica

**Age des vignes** : 12 ans

**Exposition** : Sud-Est

## CAVE

**Vendanges** : Pressurage direct

---

en fûts de 3 à 5 ans d'âge

**Fermentation** : En fût, à basse température avec des levures indigènes, batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

**Élevage** : 11 mois sur lie sans soutirage

## DÉGUSTATION

**Potentiel de garde** : 5 ans

### Description brève du produit :

Comme Christine Vernay et son **Pied de Samson**, François Villard vinifie un magnifique viognier "hors appellation", juste aux abords de sa parcelle Deponcins qui, elle, est située en appellation **Condrieu** (et coûte plus du double !).