

# Domaine François Villard "Contours de Deponcins" (viognier) blanc sec 2022



**FV FRANÇOIS VILLARD**  
CÔTE D'OR - SAINT-JURIE - CÔTE D'AUVERGNE  
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CÔRNAS

Prix du produit :

**21,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

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) 2022

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**VIGNES**

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

**Cépage(s) :** 100% viognier

**Rendement et densité :** 35 Hl/Ha (8000 pieds/ha)

**Type de taille :** Guyot Simple

**Sol :** Sable granitique, Mica

**Age des vignes :** 15 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. En fûts de 3 à 5 ans d'âge.

## 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 !).