

# Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2023



**Prix du produit :**

**16,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2023

Appellation: IGP Ardèche

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier

Cépage dominant: viognier

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2023**

**Fiche technique de cette cuvée :**

**Encépagement :** 100% Viognier

**Nature du sol :** Granite

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Rendement :** 45 hectolitres par hectare, culture de la vigne raisonnée

**Vinification :**

Vendanges à la main

Fermentation en barrique à basse température

Barriques de 3 à 4 vins

Fermentation malo-lactique faite

**Elevage :**

---

En barrique sur lies sans soutirage

Batonnages réguliers

Durée : 11 mois

**Description brève du produit :**

Pourquoi ne l'avions nous pas commandé plus tôt ? Voilà la question que nous nous sommes posée en dégustant ce viognier tout en rondeur. Une très belle réussite.