



DOMAINE
VALLET

RITOU
VIOGNIER



Vin de France Blanc



Viognier 100 %, vendanges manuelles
Situation géographique : sur la commune de Serrières ex-
clusivement

Rendement : 40 hl/ha

Densité : 7000 p/ha

Sol : argilo-alluvionnaire ou sableux

Age des vignes : 10 ans

Pressurage direct, égrappage à 100 %

Vinification en cuve à basse température pour la fermen-
tation alcoolique. Pas de fermentation malolactique pour
garder de la fraîcheur.

Elevage pendant 6 mois et mise en bouteilles.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : robe pâle à reflets clairs.

Nez : fruits exotiques, fruits à noyaux (pêche blanche),
poire.

Bouche : fraîche et salivante.

Disponible en 75 cl



Potentiel de garde : 3 ans



A servir entre 12 ° et 14 °



Apéritif, Blanquette de poisson