
BREZEME BLANC

« Sélection Viognier »

Millésime : 2012

Date vendanges 17 septembre 2012

Mise en bouteille : 4 mars 2013, 2600 bouteilles

Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône
- 100% cépage Viognier, âge des vignes : 15 ans
- Vendanges manuelles en caissettes
- Pressurage après macération pelliculaire de quelques heures
- Vinifié et élevé sur lies fines. Fermentation malolactique : non
- Mise en bouteille au château – bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl
- Bouchon liège naturel 45x24

Dégustation

- Robe jaune pâle, reflets verts, limpide
- Nez intense, fruité, et très élégant, frais, fruits blancs, pêche, poire, noyau d'abricot et violette
- En bouche ce vin est souple et rond, équilibré, avec une acidité fondue. Bonne persistance aromatique et frais. Evolue bien après ouverture de la bouteille.
- Alc : 13% vol

Gastronomie

- Il peut se consommer en apéritif ou au cours d'un repas servi sur des plats cuisinés (saumon ou thon rôtis, viandes blanches en sauce, tajine au coing, amandes...). Selon vos goûts, appréciez également son onctuosité avec des fromages (Picodon) ou encore une pâtisserie, un fondant au chocolat
- Servir frais mais non glacé (10°C) pour apprécier le fruit du Viognier

Garde

- A boire sur le fruit dans les 2 ans ou sur des arômes de miel et de fruits secs au-delà

Sélection guides de vins (millésime 2011)

- Guide « Dussert-Gerber » 2013 : « *Le Brézème blanc Sélection Viognier 2010, pur Viognier, est charmeur par sa rondeur, tout en subtilité, où s'entremêlent des nuances persistantes de fruits mûrs et de chèvrefeuille* »

