



Continent du Vin

EMILIANA- ECO BALANCE- Viognier - 2017

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée Centrale
Assemblage:	100% Viognier
Climat:	Méditerranée avec des hivers pluvieux, des étés chauds et secs et une large oscillation entre les températures de jour et de nuit, qui contribuent à un bon développement de la vigne.
Sols:	Alluvions moyennement profonds.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange manuelle mars et avril.
Vinification:	4 mois : 85% en cuves inox et 15% en chêne français.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur jaune doré. Le nez donne des arômes fruités rappelant l'abricot et la papaye avec des notes de miel et des notes florales. La bouche est rafraichissante : vin plein de caractère, avec une bonne concentration et un bel équilibre.

Avec sa texture douce et à ses arômes complexes et concentrés, ce vin est idéal pour accompagner des escalopes, des poissons grillés avec une sauce à la crème et des desserts aux fruits exotiques.

Analyses

Sucres résiduels : 2,79 g/l ; Acidité totale : 4,35 g/L ; pH : 3,45 ; Alcool : 13,9% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C. Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

