

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury Bio

L'Aulin

Vignes cultivées en agriculture Biologique et plantées sur des sols argilo-limoneux, alliant rétention hydrique et belle profondeur. Cet équilibre permet au Viognier d'exprimer sa palette aromatique généreuse tout en préservant son éclat et sa fraîcheur.

Millésime : 2025

Couleur : Blanc

L'AULIN VIOGNIER

Non disponible à la vente en ligne

Le millésime 2025 a été marqué par une grande précocité dans la Vallée du Rhône, avec un cycle végétatif avancé de près de deux semaines par rapport à 2024. Après un hiver doux ayant rechargé les nappes, le printemps et l'été se sont révélés chauds et secs, ponctués d'épisodes caniculaires. Quelques pluies de fin d'été sont venues équilibrer la maturité finale. Les rendements sont en retrait, mais les baies sont concentrées, offrant une grande pureté aromatique et une fraîcheur préservée.

ACCORDS METS & VINS :

À l'apéritif, sur des tapas et des verrines, ou à table avec un poisson grillé, une volaille à la crème, des Saint-Jacques poêlées ou un fromage de chèvre frais.

DISTINCTIONS :



Viognier Bio



Robe jaune aux reflets dorés.



Le nez est explosif, aux arômes d'abricot et de mandarine.
La bouche est veloutée, elle développe des arômes soutenus de fruits frais - abricot, pêche et agrumes. La finale, longue, joue sur le fruit et la fraîcheur.



Récolte à maturité optimale, équilibrant les niveaux de sucre et d'acidité. Macération pelliculaire à basse température pendant 12 heures pour extraire toute la finesse aromatique du cépage. Stabulation sur bourbes à 8 °C pendant 5 jours avec bâtonnages, suivie d'un débourage turbide. Fermentation en cuve béton à 18 °C. Fermentation malolactique partielle (15 %) apportant rondeur sans alourdir le vin.



Élevage sur lies avec bâtonnages jusqu'à Noël, pour le gras et la profondeur de bouche.

TEMPÉRATURE

OUVERTURE

CONSERVATION

2 à 3 ans