



# VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : [chirat.g@free.fr](mailto:chirat.g@free.fr)

[www.vignobles-chirat.com](http://www.vignobles-chirat.com)

## *Or Piste* *Viognier*

**Cépage** : 100 % Viognier

**Terroir** : Vignes situés en Or Piste de l'appellation CONDRIEU :  
Granit à biotite avec une dégradation de la roche mère

**Lieu dit** : Sous l'église et la bourdonnerie à ST MICHEL SUR  
RHONE, Richagneux à CHAVANAY

**Age des Vignes** : environ 15 ans

**Mode De culture** : culture raisonnée avec le label HVE

**Millésime** : 2018

**Vendange** 100 % manuelle

**Température de service** : 10 à 12°C

**Garde**: moins de 5 ans

### **Vinification :**

- ✚ Pressurage direct en vendange entière
- ✚ Débourbage à froid.
- ✚ Fermentation Alcoolique et Malo-lactique sur lies fines en levure indigène.
- ✚ Elevage de 7 mois en cuve inox et barriques
- ✚ Filtration tangentielle et mise en bouteille

### **Dégustation**

Vin de couleur jaune clair tirant sur le doré, brillant avec des reflets verts.

Le nez est frais et aromatique sur des notes florales et fruitées.

La bouche est fraîche et équilibrée. On retrouve bien les arômes variétaux du viognier tels que l'aubépine et l'acacia ainsi que la pêche, avec une persistance gustative longue

### **Accord mets et vins :**

- ✚ Apéritif
- ✚ caviar d'aubergine
- ✚ Asperges
- ✚ coquilles saint jacques
- ✚ fromage de chèvre
- ✚ Poisson de rivière

