

“L’Hirondelle, à la fois porte bonheur et messenger du printemps. Emblème et fierté de la famille Jullian Riviere, l’Hirondelle d’Europe est le symbole du domaine.”

LE PRINTEMPS DES HIRONDELLES



Viognier Millésime 2022 Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 350m d'altitude sur la commune de Saint Laurent d'Agny. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est débourbé. La fermentation alcoolique en levures indigènes est faite en cuve inox et fût de chêne entre 12° et 15°C. Vinification sans intrant.

Elevage : 6 mois d'élevage partiellement en cuve inox sur lie fine et en fût de chêne français. Fûts de chêne de 3 vins. Une fois le vin abouti, le vin est assemblé et filtré.

Mise en bouteille : avril 2023

Alcool : 12 ° | Température de service : 10-12°

NOTES DE DÉGUSTATION

Or pâle, ce vin se distingue par des arômes de pêche blanche, citron, abricot, vanille, mirabelle. Les fruits denses au palais, sont relevés par sa tension et des notes salines, épicées et fumées.



ACCORDS METS & VINS

rilette de thon, gambas grillés, fromage de chèvre, cabillaud au citron en papilote

