



Fiches techniques des vins

— Coudée d'Or



Producteur : Alain & Philippe Viret

Appellation : AOC Côtes du Rhône villages St Maurice

Millésime : 2010

Superficie : 1,5 ha.

Terroir : Argilo-calcaire, galets, sol profond. Climat méditerranéen.

Cépages : Viognier majoritaire, Roussanne, Marsanne, Clairette.

Rendement : Entre 25 et 30 hl/ha | **Vendanges** : Manuelles en caisse.

Vinification : Tri sévère. Pressurage à basse pression.

Élevage : sur lies fines.

Mise en bouteille : Vins mis en bouteille sans sulfite ajouté et sans filtration
Ce vin peut présenter une légère opalescence dû au dépôt levurien naturel.

Service : 13°C à 14°C, 30 min avant le service dans un sceau à glace.

Accord mets et vins : Mise en bouche, loup braisé sauce crémée au poivre rose, poulet à la crème.

Commentaire et presse : *La Coudée d'Or affiche la volonté du domaine à exprimer le maximum de son terroir et à faire ressortir l'identité d'un lieu sacré.*

L'encépagement ancien (viognier, clairette, clairette rose qui apporte la petite touche de finesses en plus et la roussane, marsanne) apporte cette complexité aromatique mais aussi, un équilibre remarquable des différentes saveurs dans un style élégant et fin.

Un équilibre parfait entre le fruit l'alcool et l'acidité.

Harmonie parfaite des grands vins blancs.

Quantité de bouteilles produites : 4 000