# Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche




*Ce cépage emblématique est sublimé par un terroir ardéchois d'exception. Alliant minéralité et richesse aromatique, il séduit par son élégance et sa complexité, offrant une expérience gustative unique où se mêlent fleurs d'oranger, fruits exotiques et une touche de pâtisserie. Un vin généreux, à la fois puissant et frais, qui incarne l'âme ensoleillée de l'Ardèche, qui est mondialement le plus grand producteur de viognier.*

**Origine:** Situé entre le massif du Coiron et les Cévennes ardéchoises, le terroir de Grès du Trias se distingue par ses sols légers, sableux et graveleux. Ces sols poreux restituent chaleur et humidité aux vignes, permettant au Viognier de puiser une élégance rare et une puissance aromatique unique, signature d'un climat chaud le jour et frais la nuit.

**Encépagement:** viognier

**Vinification:** Cette cuvée est le résultat d'un travail méticuleux : les rendements sont strictement limités à 35 hectolitres par hectare, et les vendanges sont effectuées manuellement aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des raisins. Après un pressurage doux, la fermentation s'effectue à basse température pour conserver toute la finesse du fruit. Une fermentation malolactique partielle et un élevage sur lies fines apportent rondeur et complexité à ce vin d'exception.

**Dégustation:** Sa robe or ambrée invite à la dégustation. Au nez, il explose en arômes de fleur de nectarine, légèrement mentholée de pêche et de litchi. En bouche, il enveloppe le palais par son gras et son amplitude, avant de se terminer sur une finale fraîche et minérale, d'une grande persistance.

**Potentiel de garde:** 2-3 ans

**Température de service:** 12-14 °C

**Association mets:** Idéal à l'apéritif, il accompagne avec brio des plats raffinés comme un gratin d'écrevisses, un filet de sandre ou un waterzooi. Son profil aromatique riche et équilibré en fait aussi un partenaire parfait pour des fromages crémeux ou des plats épicés doux.

- Asperges « à la flamande »
- Avocat farci aux crevettes
- Poissons fumés (saumon, elbot, anguille)
- Foie gras en terrine
- Daurade rôtie, farcie au fenouil
- ...