



 FR-BIO-01 : vin issu de raisins provenant de l'Agriculture Biologique* et Biodynamique, *certifié par Ecocert SAS F32600

FR-BIO-01: wine made from organically and biodynamically farmed grapes, *certified by Ecocert SAS F32600*

Vin de France doux “Coufis”

Le cépage

Viognier.

Le sol

Coteaux volcaniques au pied du massif des Coirons.

Dans le sud de l'Ardèche, sur la rive droite du Rhône.

Les vendanges

Récolte manuelle des raisins à bonne maturité, puis passerillage, hors souche, dans des caisses.

La vinification

La fermentation alcoolique est entièrement réalisée en fûts neufs ou récents et se déroule lentement sur plusieurs mois.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts sur lies fines. La mise en bouteille est faite environ 24 mois après la récolte, selon le déroulement des fermentations, avec une quantité importante de sucres résiduels.

La dégustation

Robe : jaune paille foncée.

Nez : très intense de fruits exotiques, d'orange et d'abricot.

Bouche : très moelleuse avec une très longue persistance. Bel équilibre entre l'alcool et les sucres résiduels. Vin avec un très long potentiel de garde.

Grape variety

Viognier.

Soil

The volcanic slopes are situated at the foot of the Coirons Massif. It is located in the South of Ardèche, on the right bank of the Rhône.

Harvest

The grapes are hand-harvested at good maturity. Then they are raisining in crate (not on trunks).

Vinification

The alcoholic fermentation is entirely performed in new or recent casks and takes place slowly for several months.

Maturing

The wine is aged on lees in casks. It is bottled around 24 months after harvesting, according to the course of fermentations, with an important quantity of residual sugars.

Tasting

Colour: dark straw-yellow.

Nose: very intense of exotic fruits, orange and apricot.

Palate: very mellow with a long persistency. Well-balanced between alcohol and residual sugars.

This wine has a very long ageing potential.

