



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



IGP COLLINE RHODANIENNE

VIOGNIER GRANIT

Reflète du terroir des hauteurs du Village de Vion à 400m d'altitude, au dessus de l'appellation St Joseph. Une Cuvée où s'exprime la minéralité et la fraîcheur me différenciant des viogniers solaires.

Cépage : 100 % Viognier

Terroir : Crête Granitique.

Les Vignes : Plateau au dessus du Rhône

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 60hl/ha

**Vinification & Élevage en Cave par
Jean-François Jacouton**

Pressurage direct en vendange entière puis débouillage à froid. Fermentation alcoolique et ma-
lo-lactique, 1/4 en fût (1 à 3/ vins) sur lies fine avec
bâtonnage régulier et 3/4 en cuve thermorégulée.
Élevage pendant 10 mois.

Dégustation

La robe cristalline, un nez floral de jasmin, de
mangue et de confiture d'abricot.

Une bouche fraîche aux parfums de fruit exotique,
abricot avec une belle finale de fruits blancs et de
notes grillées.

Mon conseil Accords mets et vin :

A L'apéritif (mais pas glacé), avec un foie gras, une
blanquette, ou une sélection de fromages secs ...