



## Laroche Viognier 2007

**Cépage:**  
100% Viognier

**Vignoble:**  
Minervois

**Date de récolte:**  
Mi- septembre.

**Pressurage:**  
Supervisé à la propriété d'origine les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique.

**Levures:**  
Sélectionnées (d'origine champenoise).

**Macération:**  
Aucune

**Fermentation:**  
12 jours à 15°C en cuve inox.

**Fermentation malolactique:**  
Aucune

**Elevage:**  
6 mois en cuve inox

**Collage:**  
Bentonite

**Embouteillage:**  
Filtration minimum afin de préserver le caractère naturel du vin.

### Analyses:

Alc/Vol:	13.5 %
Acidité:	3.2 g/L
pH:	3.62
Sucre résiduel :	4.6 g/L

**Millésime:** Les conditions climatiques ont été très favorables en 2007, avec un printemps très chaud suivi de Juillet et Août frais et secs. Un tel climat permet d'obtenir des niveaux de sucre et d'acidité réguliers et un bon état sanitaire.

### Dégustation:



Jaune pâle éclatant.



Arôme intense de fleurs d'oranger et légère minéralité.



Vive et rafraîchissante avec une belle longueur.