

## Secret de Juliette 2018

### IGP Vaucluse – Blanc

#### Cépages

Nos Viogniers ont été plantés en 1996 et 2003 sur 2 parcelles attenantes dans les premiers contreforts du Mont Ventoux, à 400 mètres d'altitude.

La Roussanne, plantée en 2003, apporte un supplément aromatique très fin. Nous l'apprécions aussi pour sa bonne acidité qui contribue à l'équilibre de cette cuvée.

- 75% Viognier
- 25% Roussane

#### Terroir

Viognier : situé sur une terrasse d'alluvions caractérisée par un faciès à petits galets très aplatis, constitué presque exclusivement de matériel carbonaté.

#### Vinification

Récolte manuelle

Pressurage en grappes entières avec une extraction douce et lente du jus

Fermentation à basse température (14°C) en cuve inox

#### Dégustation

Robe pâle, brillante, aux reflets verts.

Vin très expressif, sur des arômes de poire, d'abricot frais, de gingembre, de bergamote et d'immortelle.

La bouche est fraîche, pleine et charnue sur des notes de tarte à l'abricot et de menthe.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

#### Accords culinaires

Très bien en apéritif, il se marie parfaitement avec le champignon, la truffe, et en général avec des risottos, des pâtes, des poissons en sauce, des fromages de vache au lait cru.

Vous pouvez l'essayer aussi en accompagnement d'un foie gras.

Conservation : 3 à 5 années en cave