



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : Viognier

- Dénomination du vin : Viognier AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Viognier
- Millésime : 2024
- Age des Vignes : 26 à 30 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
 - "Les Maladères" Commune de Sion 550 m. (12'000 pieds/ha)
 - "Les Plantys" Commune de Vétroz 480 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Schiste noir argileux du Dogger (Vétroz)
Sol sec et caillouteux, riche en ardoises brisées. (Sion)
- Vendanges manuelles le 18.09.2024
- Rendement : 50 hl/ha
- Type de vinification : Macération pelliculaire de 24 heures, fermentation thermorégulée, battonage régulier jusqu'en février, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- Bouteille : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49x24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 13.4 % vol
- Dégustation : Vin d'apéritif et de gastronomie. Sec, vif et gras, aux arômes de pêches blanches, de compote d'abricot et de rose.
- Température de service : 7 à 11°
- Alliance gastronomique originale : Poulet à l'estragon, crevettes au gingembre, côtelette de porc grillée aux abricots.
- Prix Privé : 22.00 Sfr / btl TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20