



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59/06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE ***« VIOGNIER » IGP Côtes du Lot***

Couleur : BLANC SEC

Cépages : 100% VIOGNIER.

Sol : Argilo-calcaire exposé sur un coteau versant Sud / Sud-ouest.

Elevage : Cuve inox.

Durée de conservation : 2 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Rendement : 30 HL/ha.

Conduite du vignoble : Taille courte en Guyot simple.
Dédoublage et épamprage manuel. Effeuilage. Relevage manuel.

Vinification : Récolte mécanique. Macération pelliculaire. Bâtonnage pendant 45 jours en cuve.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez complexe aux délicates notes florales d'acacias et d'iris. La bouche juteuse et ronde donne un vin chaleureux marqué par de subtils parfums d'amande.

Température de service : A déguster frais 9-11°C.

Accord gastronomique : En apéritif façon tapas et tapenade, viandes blanches, poissons en sauce, paëlla, cuisine sucrée-salée...

