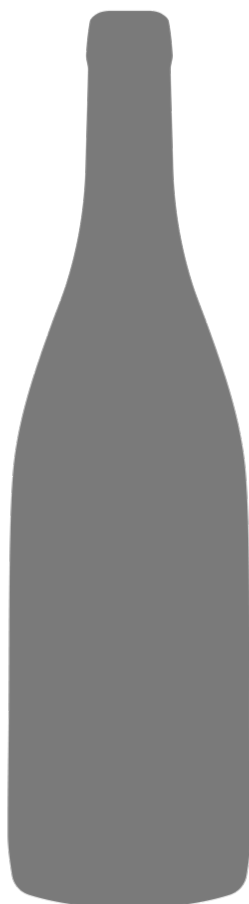


NICOLAS BADEL

VIOGNIER

, France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Nicolas Badel
Millésime	2016
Appellation	IGP Collines Rhodaniennes
Lieu, Lieux-Dits	Vallée de la Cance
Sols	Granite décomposé
Altitude Des Vignes	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Plein Sud
Cépages	100% Viognier
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot
Pi/Hect	6 500 pied /ha
HI/Hect	45 hl/ha
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage direct. En cuve inox, températures régulées
Levures	Indigènes
Élevage	Cuve inox sur 6 mois
Alcool	13%vol./alc.
Sulfites	49 mg/l
Sucre	0 g/l
Acidité	3.29 g/l
Couleur	Robe cristalline et limpide aux reflets argentés
Dégustation	Arômes d'abricots, amandes et fleurs blanches rejoints par le citron pressé, la mandarine et la citronnelle. Attaque tendre, évoluant sur une structure minérale et ample. Finale vive et fraîche sur l'anis et l'agrumes.
Température De Service	15°C