

Domaine du Deffends

Famille de Lanversin

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



IGP Var - Sainte Baume

Viognier 100%

Blanc - Vin biologique

Note de dégustation

La robe est de couleur jaune or, avec des reflets gris. Sous une belle intensité aromatique se dévoile la typicité du cépage, des arômes de poire liés à des notes fraîches, de citron et de fruits exotiques, avec une fine trame épicée. La mise en bouche est riche et onctueuse, marquée par de la sucrosité, des arômes de citron confit, de poire, de figue, une note d'épices laissant une finale fraîche, longue, enrobée et structurée.

Vignoble

Sol: Argilo-calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 25 ans. **Rendement :** 25hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour et enherbement **Vendanges:** 12 septembre. **Climat:** Automne 2018 très pluvieux. Hiver sec. Le début du printemps est frais et humide permettant un démarrage lent mais qualitatif de la végétation. Eté très chaud avec quelques orages salvateurs.

Vinification

Fermentation: Macération pelliculaire 4 heures – Pressée à basse pression sur pressoir pneumatique. Débourage par décantation à froid. Départ de FA à 17° avec contrôle de la température dans une cuve puis en milieu de FA en barrique de 600 L – Fermentation malolactique non effectuée. **Elevage:** Sur lies avec batonnage dans des barriques neuves pour 25% du vol. – vin filtré.



Accords
Fines tranches de poutargue
parfumées d'huile d'olive.
Figs rôties.

Février 2021ww



Tél. : + 33 (0)4 94 78 03 91
Fax : + 33 (0)4 94 59 42 69

Famille de Lanversin
83470 Saint Maximin la Sainte Baume, France

www.deffends.com
domaine@deffends.com

