



BARRAL VIOGNIER

Forts d'une expérience familiale de plus d'un siècle dans l'élevage des vins fins de la Vallée du Rhône, Michel et Xavier créent le Domaine de Pierre Blanche à la fin des années 80 sur les contreforts du massif du Pilat. Après avoir été défriché et planté, le domaine compte 16 hectares de Côte Rôtie, Condrieu, St Joseph et IGP. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). Chaque Terroir étant unique, ils sont vinifiés séparément afin respecter toutes leurs diversités.



- **CÉPAGES**

- Viognier

- **TERROIR ET VIGNES**

- Au lieu-dit Barral, les hauts de côteaux orientés plein sud permettent aux cépages locaux de donner vie à des vins de caractère.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Fermentation en cuve inox à basse température (16°C) pendant quatre semaines, puis élevage sur lie avec micro bullage.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Nez intense avec une dominante de fruits de la passion et de pêche, bien équilibré au gras étonnant.

- **ACCORDS METS/VINS**

- En apéritif, avec du poisson des quenelles, de la viande blanche ou un gratin.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Entre 1 et 3 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : dpb@domainemourier.fr