



# PEYSS 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 (cépage du Condrieu).

- **TERROIR ET VIGNES**

- Magnifique terroir composé d'un sol granitique clair et de sable grossier. Cloisonnée de murs en pierres sèches, la vigne est plantée dans des côteaux situés sous le hameau de Peyssonneaux.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Récolté en début de vendange pour conserver la fraîcheur du raisin, la cuvaison est faite à basse température (16°C) pendant quatre semaines, partie en pièce et partie en cuve.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- C'est un vin très parfumé et subtil, avec des arômes mouvants de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, ainsi que de fruits secs (amandes et noisettes grillées).

- **ACCORDS METS/VINS**

- A déguster avec des asperges vertes, des sushis ou encore une Rigotte de Condrieu.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- De 3 à 4 ans.



**DOMAINES XAVIER MOURIER**

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