



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Lamagdelaine Blanche Viognier - 2017

Gamme : CÔTES DU LOT

Cépage : Viognier 100%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 5 ans.

Age des Vignes : 15 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Conditionnements : Bouteille Bordelaise Blanche 75 cl.

Production : 2500 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

A l'Est de Cahors, sur Mindel 3^e terrasses du quaternaire ancien, et cônes d'éboulis calcaire des plateaux Kimméridgien du secondaire, vieux sédiments, galets roulés.

A la Vigne :

Effeillage sur le côté Nord où Est de la rangée au début de l'été, puis l'autre face fin Août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits, rendements limités, grâce au vendanges en vert à 35 hl/ha.

Vinification :

Vendange manuelle

Tri sur table, égrappage et pressurage direct

Fermentation en chambre froide

Elevage :

Elevage sur lie 6 mois

Dégustation :

Robe brillante, arômes de fruits frais (abricot, pêche).

Bouche volumineuse avec une belle fraîcheur.

Conseil de consommation :

A servir à 10-12°C.

Accords mets et vins :

Apéritif, viande en sauce blanche, crustacés, poissons, fromage à pâte persillée.