



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Matèle Bécasseau - 2016/2017

Gamme : CÔTES DU LOT

Cépage : Viognier 50% Chardonnay 50%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 5 à 8 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4 500 pieds / ha.,

Conditionnements : Bouteille Bourguignonne 75 cl.

Production : 7 000 bouteilles

CODE ENA : 3 109 040 101 14

Situation :

Au cœur du Parc naturel des Causses du Quercy entre Cahors et Rocamadour. Terroir parfaitement adapté au vin blanc, kimméridgien ensemble argilo-calcaire plus marne blanche par couche

Elevage :

Vin blanc puissant, élevé sur lies fines en barrique pendant 6 mois, pour 50% du volume le reste est élevé en cuve. Après l'élevage, ce millésime 2014 apparaît comme être exceptionnel.

Dégustation :

Robe dorée, puissant au nez, belle vivacité alliée à une fraîcheur très agréable. Des arômes de fruits à chairs blanches (coing).

Conseil de consommation :

A servir à 10-12°C.

Très important : ne pas servir trop frais !

Accords mets et vins :

A déguster en apéritif, ou sur des volailles, viandes blanches, crustacés (langoustines, coquilles st jacques).