

## Ecole Viognier du Maître - IGP Pont du Gard Blanc - 2020

### Vignoble

- Sol : Cailloutis villafranchiens (Grés) - Climat méditerranéen
- Surface : 30 ha
- Âge moyen : 20 ans
- Densité : 4400 pieds/ha

### Viticulture

- Taille / Palissage : Cordon de Royat - Palissage 1,60 + Releveurs
- Entretien du sol : Désherbage du cavillon + Travail mécanique
- Protection phytosanitaire : Agriculture Raisonnée

### Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 50 hl/ha

### Vinification

- Vinification : Traditionnelle (max 16°C)
- Élevage : Cuve inox (6 mois) et lies fines
- Assemblage : 100% Viognier

### Dégustation

- Oeil : Or pâle, reflets vert
- Nez : très complexe, fleurs blanches, cédrat, abricot
- Bouche : Gourmande et fraîche, bon équilibre, fruits exotique et pêche blanche, très bonne longueur en bouche
- Caractéristiques du Millésime : Millésime normal
- Durée de garde : 2 à 3 ans

### Gastronomie

- Température : 10 °C
- Délicieux avec : Blanquette de veau et fromage de chèvre et à patte dure

### Récompense :

- Autre (Médaille de Bronze concours des vins de Nîmes)



Produit par : Lycée Agricole Marie Durand

Exploitation de l'EPL : Lycée Marie Durand

