



VIN DE FRANCE BLANC 2022 (RHÔNE)
" NI VU MAIS CONNU !!! " DOMAINE
LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100 % Viognier

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune pâle brillante. Nez ouvert, exprimant des notes fruitées d'agrumes (orange, citron) et quelques touches florales. En bouche, c'est un viognier plutôt léger, frais et gourmand possédant une pointe minérale en finale.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, salades asiatiques, wok de scampis, fromage de chèvre

Commentaires du sommelier :

Ni vu mais connu est une cuvée originale, élaborée depuis le millésime 2015 par le domaine Louis Cheze. C'est une sélection des jeunes vignes de Viognier qui sont situées sur le plateau de Limony. Le sol y est granitique et très favorable au cépage dont la référence ultime, Condrieu, n'est qu'à quelques encablure. Vinifié et élevé ensuite en cuve inox, ce vin plutôt léger et frais exprime un caractère fruité et floral caractéristique.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

