






CAPRICE

Caprice Viognier

IGP Collines Rhodaniennes Blanc

2017

VINS PLAISIRS

-  Viognier
-  2 ans
-  11°C
-  75 cl
-  Apéritif, plat sucré-salé

SON ORIGINE

Les deux frères vigneron, Alexandre et Pierre-Henri Defrance, suivent de près les vinifications à Clairmont. Suivre le vin, c'est savoir de mieux en mieux comment cultiver le raisin. Caprice Viognier est issu exclusivement de leurs vignes. Plantées sur la commune de Châteauneuf-sur-Isère, elles reposent sur un terroir limono-argileux à forte proportion de galets roulés, un sol idéal pour donner au vin fraîcheur et intensité aromatique.

LA VINIFICATION

Intégralement égrappés, les raisins sont pressés délicatement afin de préserver leurs arômes primaires. La fermentation alcoolique à basse température préserve leur finesse et leur intensité.

SON CARACTÈRE

Paré d'une jaune pâle brillante, ce vin très parfumé et particulièrement onctueux, dévoile un nez aux arômes d'abricot frais et de fruits exotiques comme l'ananas. Ces parfums s'étirent en bouche avec fraîcheur et avec une étonnante sensation de moelleux.

L'ACCORD

Évident pour l'apéritif, il sera le complice de salades de la mer, de sushis. Sa texture à la fois parfumé et onctueuse en fera également un duo parfait pour des « sucrés-salés », par exemple un tajine d'agneau aux abricots et amandes.








CAPRICE

Caprice Viognier

IGP Collines Rhodaniennes Blanc

2016

VINS PLAISIRS

-  Viognier
-  2 ans
-  11°C
-  75 cl
- 

Apéritif, plat sucré-salé

SON ORIGINE

Les deux frères vignerons, Alexandre et Pierre-Henri Defrance, suivent de près les vinifications à Clairmont. Suivre le vin, c'est savoir de mieux en mieux comment cultiver le raisin. Caprice Viognier est issu exclusivement de leurs vignes. Plantées sur la commune de Châteauneuf-sur-Isère, elles reposent sur un terroir limono-argileux à forte proportion de galets roulés, un sol idéal pour donner au vin fraîcheur et intensité aromatique.

LA VINIFICATION

Intégralement égrappés, les raisins sont pressés délicatement afin de préserver leurs arômes primaires. La fermentation alcoolique à basse température préserve leur finesse et leur intensité.

SON CARACTÈRE

Paré d'une jaune pâle brillante, ce vin très parfumé et particulièrement onctueux, dévoile un nez aux arômes d'abricot frais et de fruits exotiques comme la mangue et l'ananas. Ces parfums s'étirent en bouche avec fraîcheur et avec une étonnante sensation de moelleux.

L'ACCORD

Évident pour l'apéritif, il sera le complice de salades de la mer, de sushis. Sa texture à la fois parfumé et onctueuse en fera également un duo parfait pour des « sucrés-salés », par exemple un tajine d'agneau aux abricots et amandes.