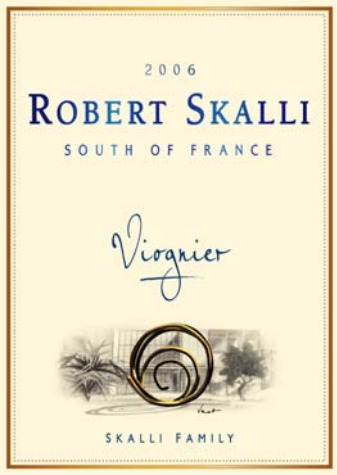
ROBERT SKALLI

SON VIN TIENT PAROLE

Viognier 2006



Sélection parcellaire

Deux terroirs du Languedoc ont été sélectionnés :

- Sud Ouest du Languedoc : vignes en pente douce sur des sols calcaires et caillouteux apportant des notes minérales, de l'onctuosité et de l'élégance ;
- Ouest : zone climatique tardive avec des sols profonds, argilo-limoneux sur des cailloutis calcaires produisant des vins vifs et fruités.

Travail de la vigne

Inclus dans notre programme « Club Haute Qualité Vignoble », ces vignobles sont naturellement peu vigoureux et conduits en taille courte.
Des travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage) sont menés afin d'optimiser le micro climat des grappes et de favoriser leur parfaite maturation.

Récolte et vinification

Afin de préserver l'intégrité de leurs arômes, les raisins sont cueillis de nuit, lorsqu'ils ont atteint une parfaite maturité (entre 13° et 13°5 d'alcool). Une partie des moûts est fermentée en fûts (moitié en fûts neufs et moitié en fûts d'un vin), afin de préserver l'équilibre aromatique final ; l'autre partie fermente en cuve pour conserver les arômes primaires du raisin.

Elevage

Les vins ont été élevés en fûts de chêne pendant 6 mois sur les lies de fermentation, ce qui leur confère une subtile touche boisée

Note de Dégustation millésime 2006

Sa couleur est jaune paille aux reflets citronnés.
Des nuances délicates d'aubépine, d'iris et d'abricots frais se révèlent au nez.
Des notes grillées associées aux arômes d'acacia, d'abricots et de pêches donnent une grande subtilité à ce vin qui surprend par sa fraîcheur aromatique.

Service :

Température : 13°C
Accords : poissons, « fusion food », cuisine exotique
Potentiel de garde : 3 ans

Les Vins Skalli – Avenue Pierre de Luxembourg – BP 5 – 84231 Chateauneuf du Pape Cedex – France
Tél. (33) 4 90 83 58 30 – Fax (33) 4 90 83 77 23