

# « Petite Vertu »

## IGP Urfé



### Informations techniques

Terroir : granitique

Cépage : Viognier

Age des vignes : 20 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : pressurage direct puis débourage de 24H en cuve inox

Elevage : 4-5 mois en cuve



### Dégustation

Toujours très expressif au nez, le vin de cette cuvée de Viognier s'exprime sur un registre de maturité allant de la rose à la réglisse en passant par la pêche, l'abricot bien mûr et la fleur d'oranger. Si l'aromatique confirme le nez, sa maturité est équilibrée par les notes fraîches de la réglisse et un caractère acidulé, évitant ainsi toute sensation de lourdeur que l'on peut parfois reprocher à ce cépage. Un vin de nez qui, par son exubérance et sa fraîcheur, est d'évidence un vin d'apéritif.



CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel  
- 04 77 97 41 95 – [cave.verdierlogel@orange.fr](mailto:cave.verdierlogel@orange.fr)

*Vin séduisant à l'apéritif*