



LES GARIDELLES



# Suzette

IGP Côteaux de l'Ardèche



Robe claire et légèrement ambrée, ce vin sec amène une bouche ronde et onctueuse sur une structure qui reste aérienne. Complexe, cette cuvée délicate et vinifiée tout en légèreté révèle des saveurs d'abricot sec, et de fines notes de jasmin se terminant sur des tons boisés.

CÉPAGE	VIOGNIER		Vin blanc
TERROIR	Sols composés de grès	RENDEMENT 30 HL/HA	MILLÉSIME 2023
		ÂGE DES VIGNES 45 ans	

## VINIFICATION

Sélection parcellaire rigoureuse sur les vignes de plus de 30 ans dont les rendements n'excèdent pas 30 hl/ha. Pressurage direct en cycle long. Sélection des égouttages et des premiers cycles de pressurage pour éviter l'amertume et la lourdeur. Fermentation alcoolique en cuve puis malolactique en suite. Sulfitage léger puis élevage d'un tiers de la cuvée en futs de chêne de 4 vins durant 8 mois avant assemblage avec la cuvée d'origine.

## ACCORD METS ET VINS

On imaginera ce vin en accord avec une volaille à la crème, un risotto au parmesan, des gambas flambées ou des quenelles au brochet.

TEMPS DE GARDE INDiqué 5 ans  
DEGRÉS 13 % alc./vol.  
SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l  
SO2 49 mg/L



Agriculture biologique,  
Certifié FR BIO 10