



LE JARDIN DES MOINES

Fiche technique

Appellation : IGP Urfé

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Le Jardin des Moines

Millésime : 2023

Cépage : Viognier

Origine des raisins : Ambierle

Exposition : Sud / Est

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 40 hL / Ha

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage direct, débourage statique à froid. Levures indigènes, fermentation basse température

Élevage : 3 mois cuve inox

Nombre de bouteilles produites : 2000

Garde: 5 ans

Teneur en Alcool : 12.5%

Dégustation: Vin frais et fruité, arômes de pêche et d'abricot frais

Accords : Terrine de poisson, escalope de veau sauce champignon, fromage de chèvre

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

