



# UN ZESTE DE FOLIE

## Fiche technique



**Appellation :** VDF

**Couleur :** Orange

**Nom de cuvée :** Un Zeste de Folie

**Millésime :** 2023

**Cépage :** Viognier 80% / Gewurztraminer 20%

**Origine des raisins :** Ambierle

**Exposition :** Est

**Nature du sol :** Granitique / Sablonneux

**Rendement :** 20hL/Ha

**Vinification :** Vendanges manuelles, macération 10 jours sur les viogniers, cuve béton 100% égrappé. Décuvage puis pressurage avec Gewurztraminer. levures indigènes, fermentation basse température.

**Élevage :** 4 mois cuve inox

**Nombre de bouteilles produites :** 800

**Teneur en Alcool :** 12%

**Garde :** 5 ans

**Dégustation :** Nez floral, des fruits en bouche, un final légèrement tannique, fins amers

**Accords :** Asperges, tajines, salade de fruits

## DOMAINE DES PALAIS

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

Email : [yann.palais42@gmail.com](mailto:yann.palais42@gmail.com)

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

