

QUESTION VIOGNIER D' ÉQUILIBRE

2023

IGP COLLINES RHODANIENNES

Hugo & Pauline en ont fait leur devise : dans les vins comme dans la vie, tout est question d'équilibre. C'est dans cet esprit que ce viognier a été imaginé : une cuvée fraîche et franche, gourmande et sapide.

C'est le viognier contemporain par excellence. Des arômes frais de fruits jaunes, une certaine rondeur en bouche, une finale vive et tendue, dessinent une cuvée gourmande qui livre un viognier éclatant.

Cépage : 100% viognier

Sols : légers, composés de gneiss sur socle granitique.

Vinification : pressurage direct.
Débourbage à basse température
durant 12 à 24 heures.

Élevage : 70% en cuve inox,
30% en demi-muids (500 l).
Soutirage et assemblage 6 semaines
avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@hpvilla.fr



QUESTION VIOGNIER D' ÉQUILIBRE

2022

VIN DE FRANCE

Hugo & Pauline en ont fait leur devise : dans les vins comme dans la vie, tout est question d'équilibre. C'est dans cet esprit que ce viognier a été imaginé : une cuvée fraîche et franche, gourmande et sapide.

C'est le viognier contemporain par excellence. Des arômes frais de fruits jaunes, une certaine rondeur en bouche, une finale vive et tendue, dessinent une cuvée gourmande qui livre un viognier éclatant.

Cépage : 100% viognier

Sols : légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique.

Vinification : pressurage direct.
Débourbage à basse température
durant 12 à 24 heures.

Élevage : 60% en cuve inox, 40% en demi-muids (500 l), soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@hpvilla.fr