

**Producteur :** Les Vins de Vienne**Couleur :** Blanc**Appellation :** Vin de France**Type de produit :** Vins**Pays :** France**Région viticole :** Vallée du Rhône**Nom du propriétaire :** Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard**Géologie du sol :** Argilo-calcaire.**Superficie :** 6 ha.**Encépagement :** Viognier (40%), Chardonnay (40%), Marsanne (15%) et Sauvignon Blanc (5%)**Âge moyen des vignes :** 20 ans.**Vinification :** Pressurage en vendange entière.

Fermentations et vinifications en cuves à basse température.

Élevage : Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.**Accord vin et mets :** Apéritif, tomates-mozzarella, fromages de chèvre.

Le domaine :

C'est l'idée de faire renaître le vignoble historique de Seyssuel, parmi les plus réputés à l'époque romaine, mais disparu à la fin du 19e siècle, qui unit Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard au sein du Domaine des Vins de Vienne. La mise en place du projet leur permet également de créer une maison de négoce haute couture afin d'élaborer collectivement des vins d'une multitude de crus de la Vallée du Rhône, s'étant mérités la réputation d'être à la fois gourmands et accessibles tout en répondant bien aux caractéristiques de chaque terroir.

Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, May 2022

Un blanc bourré de soleil élaboré par la maison de négoce Les Vins de Vienne fondée par le trio de vignerons que sont Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard. Dominé par le chardonnay et le viognier, cet assemblage méditerranéen se distingue par son équilibre et son éclat. Des parfums aguicheurs de pêche, de poire, de miel et de lavande. C'est ample, riche, tout en rondeur sans pour autant manquer de vivacité. Bonne persistance sur des amers de qualité.

19,95\$ - France - 13% - 1 g/L

Code SAQ : 14861952

<https://www.journaldemontreal.com/2022/05/06/maman-a-soif>