

Coups de Cœur Conseil Départemental 2015



Blanc : IGP Méditerranée 2014 - Vignerons de Canteperdrix Cuvée Viognier Prestige

Vignerons de Canteperdrix

84380 MAZAN

Tél : 04 90 69 41 67

www.cavecanteperdrix.com

La coopérative

Nichée au pied du Mont Ventoux, plus précisément sur son versant sud, la Cave Canteperdrix vous accueille dans son écrin de verdure.

Ici, ça sent bon la Provence, avec un paysage façonné par la main de l'homme où se côtoient diverses cultures méridionales telles que la vigne, l'olivier, le cerisier, l'asperge ou encore le chêne truffier...

Un vignoble antique

Le Vignoble de Mazan s'inscrit dans une longue tradition liée à la présence de la vigne depuis la plus haute antiquité. Les fouilles permettent d'attester de la production de vins à l'époque gallo-romaine (une amphore datant de – 40 avant JC qui a été retrouvée dans une de nos vignes est d'ailleurs exposée dans notre magasin de vente de vins).

Par la suite, les Papes d'Avignon ont largement contribué à la notoriété des vins du Ventoux.

Les Côtes du Ventoux sont reconnus AOC en 1973, et entrent ainsi dans la cour des grands vins de la vallée du Rhône.

Depuis 2008, l'Appellation a été rebaptisée AOC VENTOUX, les règles de production ont été renforcées à la fois dans le vignoble, en cave, mais aussi lors des dégustations d'agrément, pour offrir à tous l'assurance de choisir un produit de grande qualité.

La cave

Créée en 1928 par une poignée de viticulteurs désireux de mettre des moyens et du matériel en commun, la Cave Canteperdrix a su s'adapter au fil du temps, avec un seul souhait : répondre aux attentes de ses clients.

Plusieurs agrandissements des locaux ont été nécessaires pour augmenter les capacités de cuverie qui sont aujourd'hui de 135 000 hL. Le matériel œnologique présent en cave est de dernière génération.

Regroupant aujourd'hui plus de 150 coopérateurs, elle compte un vignoble de 1 000 ha pour une production annuelle d'environ 40 000 HL.

La cuvée

Terroir : Sol argilo-calcaire.

Cépages : 100 % Viognier.

Vinification : Fermentation en barrique. Elevage de 3 mois avec un batonnage régulier. Pas de fermentation malolactique pour conserver du fruit et de la fraîcheur.

Dégustation : Robe or pâle limpide et brillante. Nez puissant, complexe où les arômes d'abricots mûrs et de pêches se marient avec des arômes plus complexes issus de l'élevage (vanille et épices douces). La bouche est onctueuse, aromatique et persistante.

Accords : Apéritifs – Coquillages - Crustacés – Poissons - Desserts