

**Nom : Domaine de Donadille**

**Appellation : IGP Coteaux du Pont du Gard**

**Lycée producteur : EPLEFPA DE NÎMES RODILHAN**

**Couleur/Type : Blanc**

**Millésime : 2016**

Cuvée : **Ecole – Le Viognier du Maitre**

Médailles, récompenses : argent Foire  
d'avignon

Quantité produite : 3000 bouteilles

**ÉCOLE**



### Dégustation

- ⤴ Œil : Or pâle, reflets vert
- ⤴ Nez : très complexe, fleurs blanches, cédrat, abricot
- ⤴ Bouche : Gourmande et fraîche, bon équilibre, fruits exotique et pêche blanche, très bonne longueur en bouche
- ⤴ Caractéristiques du millésime : Millésime précoce

### Gastronomie

- ⤴ Température de dégustation : 8 à 10 °C
- ⤴ Associations mets gastronomiques locaux :
  - Parfait avec : Blanquette de veau et fromage à patte dure
  - Insolite : à l'apéritif

### Vignoble

- Sol : Cailloutis villafranchiens (Grés) – Climat méditerranéen
- Surface : 30 ha
- Age moyen : 20 ans
- densité : 4400 pieds/ha

### Vignes & Culture

- Taille / palissage : Cordon de Royat – Palissage 1,60 + Releveurs
- Entretien du sol : Désherbage + Travail mécanique
- Protection phytosanitaire : Agriculture Raisonnée

### Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 50 hl/ha

### Vinification

- ⤴ Vinification : Traditionnelle (max 18°C)
- ⤴ Élevage (type et durée) : Cuves inox sur lies fines (6 mois)
- ⤴ Assemblage (cépages) : 100% Viognier