

# IL N'ÉTAIT QU'UNE FOIS

## DOMAINE DU BURIGNON - CLOS DES ABBAYES

Cuvée éphémère, cet assemblage provient des terroirs du Clos des Abbayes, en Dézaley, et du Domaine du Burignon, à Saint-Saphorin. Au vu des petites récoltes de Viognier et de Chardonnay encavées, les traditionnelles cuvées de Viognier du Burignon et de Chardonnay du Clos des Abbayes ont été assemblées pour créer un vin unique et éphémère baptisé « Il n'était qu'une fois ». Son nom est issu d'un concours proposé à l'occasion du baptême de cette cuvée originale.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol Burignon:** moraine fluvio-glaciaire, sablo-caillouteuse, 30 à 50% d'éléments grossiers

**Sol Clos des Abbayes:** argileux calcaire structure d'origine fluvio-glaciaire

**Superficie:** environ 1 ha

**Cépage:** 50% Viognier, 50% Chardonnay

**Culture:** Guyot simple et gobelet, en terrasse

**Vinification:** élevage en barrique de 3ème passage

**Exposition Burignon:** sud-ouest dans un coteau pentu

**Exposition Clos des Abbayes:** sud, sur une forte pente (plus de 30%)

### DÉGUSTATION

Robe jaune clair brillante. Le nez est ouvert, complexe et aromatique, il s'exprime sur des notes de citron confit, de chèvre-feuille et d'abricot. L'élevage en fût est à peine perceptible. L'équilibre en bouche est précis, oscillant entre l'ampleur et la délicatesse. Un vin délicieux et original.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur des Saint-Jacques poêlées ou sur des blancs de volaille au curry. Il accompagnera très bien également une salade de chèvre chaud.