



## Le Terroir :

- Situation :** Sur les hauts de coteaux exposés sud est, à une altitude de 300 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 50% marsanne et 50 % roussanne, rendement 35 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat et Guyot simple - palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuilage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

## La Cave :

- Réception :** Les grappes sont retriées manuellement sur une table vibrante
- Pressurage :** Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique débouillage au bout de 24 h et fermentation en cuve.
- Elevage :** Mise en fût de en fin de fermentation alcoolique, fermentation malolactique systématique et élevage pendant 9 mois sur lies fines.  
Filtration tangentielle et mise en bouteille en Juillet 2019.

## La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 14,0 % Alc. / Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 3 à 5 ans.
- Aromatique :** Belle richesse aromatique où se mêlent des notes minérales, de fleurs d'acacia, d'amande.



*C'est une cuvée qui accompagne tourtes et feuilletés,  
poissons mais aussi les viandes blanches.*

**Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com

