



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Coteaux exposés Sud-Est, en terrasses surplombant Chavanay.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux, caillouteux, très léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 100% Viognier, rendement 30 hl / ha.
- Taille :** Guyot simple - palissage sur fils de fer et sur échelas.
- Culture :** Bio et biodynamique, 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. Effeillage, suppression des entre-cœurs, vendanges en vert. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité (27 et 28 Septembre 2020), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

- Réception :** Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante.
- Pressurage :** Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique. Débourage au bout de 24 h puis fermentation en cuve inox thermorégulées.
- Elevage :** Fermentation malolactique systématique et entonnage dans des demi-muids de chêne de 500 litres et des jarres de grès. Élevage de 9 mois. Filtration légère et mise en bouteille en Juillet 2022.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13,5 % Alc./Vol.
- Garde :** A boire dans les 3 à 5 ans.
- Aromatique :** Volupté des notes d'abricot, fraîcheur d'une pointe d'agrumes et subtilité d'une touche florale.



A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif, sur un foie gras poêlé, un tartare de St Jacques voire un fromage de chèvre frais.

🌟 **Domaine VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

maxime@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com

