



Le Terroir :

- Situation :** Coteaux exposés Sud-Est, en terrasses surplombant Chavanay.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux caillouteux et très léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière entre 600 et 700mm / an.
- Cépage :** 100% viognier, rendement 25 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. Effeuvillage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité (Septembre 2024), 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 directement dans le pressoir. Débourage au bout de 24h puis fermentation en cuve inox thermorégulées.
- Elevage :** Fermentation malolactique systématique et élevage pendant 8 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres) et des jarres en grès (20%). Filtration légère et mise en bouteille.

La Dégustation:

- Degré :** 14 % Alc. / Vol.
- Garde :** Vin à boire dans les 4 ans.
- Arômes :** Volupté des notes d'abricot, fraîcheur des agrumes et une subtile touche florale.

« A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif, sur un foie gras poêlé, un tartare de Saint-Jacques ou du fromage de chèvre »

