



Le Terroir :

- Situation :** Plateaux exposés Sud-Est, à une altitude de 350 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux et léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière entre 600 et 700mm / an.
- Cépage :** 60% viognier, 40% chenin, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Guyot simple (viognier) et cordon de Royat (chenin).
- 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.
Débourbage au bout de 24h puis fermentation en cuve inox thermorégulées.
Le viognier et le chenin sont vinifiés séparément.
- Elevage :** Fermentation malolactique systématique et élevage pendant 6 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres).
Filtration légère et mise en bouteille.

La Dégustation:

- Degré :** 12 % Alc. / Vol.
- Garde :** Vin à boire dans les 3 ans.
- Arômes :** Fraîcheur aromatique sur des notes d'agrumes et d'abricot.

« A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif ou bien sur des hors d'œuvres »

