



Le Terroir :

Situation : Hauts de coteaux exposés Sud-Est, à une altitude de 320 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 : 50% roussanne, 50% marsanne, rendement 27 hl / ha.

Taille : Cordon de Royat et Guyot simple, palissage sur fils de fer.

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.
La roussanne et la marsanne sont vinifiés séparément.

Elevage : Fermentation malolactique systématique et élevage pendant 8 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres) et des jarres en grès (10%).
Filtration légère et mise en bouteille.

La Dégustation:

Degré : 13,5 % Alc. / Vol.

Garde : Vin à boire dans les 4 ans.

Arômes : Belle richesse aromatique avec des notes minérales, de fleurs d'acacia et d'amande.

« C'est une cuvée qui accompagne les tourtes et feuilletés, les poissons et viandes blanches »

