



Médaille d'Or **GILBERT & GAILLARD**

INTERNATIONAL CHALLENGE



Vignoble



- **Cépages** : Viognier (30%), Roussanne (70%)
- **Sol** : argilo-ferrugineux et galets roulés
- **Surface** : 0.78 ha
- **Âge moyen** : 15 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelle - Rendement : 40 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Guyot simple et cordon
- **Entretien du sol** : Travail mécanique et enherbement avec engrais vert (roussanne).
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Vinification** : Basse température à 17°C
- **Élevage** :
 - 6 mois sur lies fines
 - Cuve Inox
 - Cuve ovoïde béton

Dégustation



- **Œil** : Robe or claire, bonne brillance
- **Nez** : Intense et subtil dominé par les arômes de fruits à chair blanche mûrs, tonalité de poire et de pêche.
- **Bouche** : La bouche est soyeuse, élégante et reprend cette trame aromatique mûre. La finale apporte une jolie acidité.
Un joli équilibre caractérise ce vin avec une minéralité et une belle onctuosité.
- **Durée de garde** : à déguster dans sa jeunesse

Gastronomie



- **Température** : entre 8°C et 10°C
- Délicieux à l'apéritif avec de petits blinis au saumon et à l'aneth.
S'accompagne idéalement avec du poisson tel qu'un filet de St Pierre au beurre blanc et de la volaille avec un Grenadin de veau aux girolles.
Osez-le aussi sur des mets indiens fins et épicés.

