



Vignoble



- **Cépages** : Viognier (40%), Roussanne (60%)
- **Sol** : argilo-ferrugineux et galets roulés
- **Surface** : 0.78 ha
- **Âge moyen** : 15 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelles et mécaniques
Rendement : 35 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Guyot simple et cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Travail mécanique et enherbement un rang sur deux avec engrais vert (Roussanne).
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



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

Dégustation



- **Œil** : Robe or claire, bonne brillance
- **Nez** : Intense et subtil dominé par les arômes de fruits à chair blanche mûrs, abricot.
- **Bouche** : La bouche est élégante et reprend cette trame aromatique mûre avec une belle acidité.
- **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.

