



## Vignoble



- **Cépages** : Viognier (90%), Roussanne (10%)
- **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.

