



Médaille d'Or **GILBERT & GAILLARD**

INTERNATIONAL CHALLENGE



Vignoble



- **Cépages** : Viognier (35%), Roussane (65%)
- **Sol** : argilo-ferrugineux et galets roulés
- **Surface** : 0.8 ha
- **Âge moyen** : 14 ans
- **Densité** : 5 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelle - Rendement : 40 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Guyot simple et cordon
- **Entretien du sol** : Travail du rang avec labour et charrue vigneronne
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Vinification** : Basse température à 17°C
- **Élevage** :
 - 6 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 blanches mûrs, tonalité de poire et de pêche.
- **Bouche** : La bouche est soyeuse, élégante et reprend cette trame aromatique mûre. La finale apporte une jolie touche exotique personnalisée. 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.

