



1 ha de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



Cépages : 100 % chardonnay.



Terroir : sol alluvial de sable fin, apporté par le Gardon, sur un sous-sol argilo-calcaire d'origine Pliocène. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de la France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an.



Viticulture : vignes plantées à une densité de 4000 pieds à l'hectare. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : les raisins sont vendangés de nuit pour éviter les oxydations. A la cave, foulage et égrappage. Suit du passage au pressoir pneumatique. Le tout sous une protection CO2 de la vendange. La réincorporation des bourbes après filtration offre des arômes subtils et plus de gras au vin. Bâtonnages réguliers des lies durant 9 semaines.

Production annuelle : 8 000 bouteilles et bibs.



Notes de dégustation : robe claire aux reflets jaunes qui dévoile un nez intense et complexe aux notes de fruits exotiques se terminant sur des notes d'ananas. Sa bouche vive et gourmande dévoile les mêmes notes d'ananas bien mur

Garde : à boire dans les 3 ans.



Accord : poisson en sauce, choucroute.

Conditionnement : bouteilles de 37.5cl ou 75cl, divers volumes bibs.

Servir à 10°C