



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



**Cépages** : 100 % grenache.



**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.

**Production annuelle** : 30 000 bouteilles.



**Notes de dégustation** : couleur pétale de rose brillante, discrète limite de la couleur d'un blanc. Son nez intense de fruits frais, fruits à chair blanche, nous accompagne jusqu'à sa mise en bouche. On retrouve des arômes de cerises, pêche blanche avec une jolie rondeur en bouche.

Vin équilibré, vif et fruité



**Garde** : à boire dans les 3 ans.

**Accord** : idéal à l'apéritif ou accompagné d'une salade composée.

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



Servir à 10°C