



1,5 ha de vignes sur les communes de Fournès et de St Hilaire d'Ozilhan, dans la Vallée du Rhône sud.



Cépages : 100 % viognier.

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. Enherbage entre les rangs afin de favoriser les micro-organismes, la maîtrise des rendements, et la limitation d'érosion. 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 : 15 000 bouteilles et bibe.



Notes de dégustation : une robe verte aux reflets brillants, son nez floral aux notes de litchis nous accompagne sur une bouche aux notes d'abricot ayant une belle minéralité.

Garde : à boire dans les 3 ans.



Accord : apéritif, un poisson en sauce, un poulet au curry, du fromage de chèvre.

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

Servir à 10°C.