



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01



### L'origine

**Le terroir** : Argilo-calcaire, situé en plaine à Rasteau, composé d'argile rouge et de petits cailloux roulés.

**La vigne** : Agée de 30 ans, taillée en cordon de Royat.

Densité de plantation 4 000 pieds à l'hectare.

**Les cépages** : 90% Grenache Blanc, 10% Clairette Blanche.

**Le rendement** : 25 hl à l'hectare.

### Les vignes

**Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.**

Le vignoble est cultivé sans désherbants; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars.

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

### La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est pressée directement, puis le jus est débourbé à froid pendant 24 heures à 10° C.

Le début de la fermentation alcoolique se déroule en cuve avec les levures indigènes du terroir, à une température de 18°C.

Le vin est entonné au milieu de la fermentation alcoolique dans des vieilles barriques.

La fermentation malolactique se fait en fûts sur lies fines.

Le vin est élevé dans les mêmes fûts pendant 8 mois sans soufre et sans soutirage.

### Les recommandations du vigneron

**Apogée** : 5 / 6 ans

**Garde** : jusqu'à 10 ans

**Température de service** : 12°C dans un verre grand volume.

### Dégustation

Couleur : jaune pâle, limpide et brillant.

Nez : fleurs blanches, poire et notes minérales.

Bouche : équilibrée et ample, notes d'agrumes. Finesse et fraîcheur avec une belle longueur.

### Accords mets-vin

Daurade grillée, Saint Jacques, brouillade aux truffes, poulet à la crème, Comté, fromages de chèvre, etc..... un Blanc de Gastronomie !

### Infos techniques

**Degré** : 13.5 %

**pH** : 3.20

**Sucre** : < 1g/L

**SO2** : T 45 mg / L  
L 18 mg / L

**Mise en bouteille** unique : 1 800 x 75 Cl