

*Très belle robe, limpide et brillante, aux nuances d'un jaune or pâle.  
Le nez est expressif, assez intense, complexe, les arômes de vanille, légèrement boisés dominant avec également quelques notes de fleurs blanches.  
L'attaque en bouche est assez riche avec un beau volume.*



## SOL

Terrasse alluviale très caillouteuse



## CÉPAGES

45% Marsanne - 25% Roussanne - 15% Grenache blanc  
- 15% Viognier



## ÂGE DES VIGNES

35 ans



## RENDEMENT

30hl/ha en moyenne  
maxi autorisé par AOC : 36 hl/ha



## VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1bar)
- Débourage soigné de 36 heures.
- Fermentation alcoolique en cuve béton de 15 à 20 jours avec maîtrise des températures ( de 14° à 18°)
- Elevage sur lies fines avec batonnages réguliers (1 à 2 fois/semaine) pendant 2 à 3 mois
- Pas de fermentation malo-lactique
- Mise au propre par soutirage en fin d'hiver et mise en bouteilles par nos soins dans nos chais
- Elevage en bouteilles, 2 à 3 mois avant commercialisation.