



## VIGNES

*Terroir* : Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud-est

*Méthode de culture* : Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018, certification en 2021. Travail des sols par labours

*Superficie du vignoble* : 1,60 ha

*Age de la vigne* : 32 ans

## VINIFICATION & ELEVAGE

*Vinification* : Vendange manuelle. Vinification parcellaire. Pressurage vendange entière. Débourage à froid entre 18 et 24h

*Elevage* : Elevage en cuves émaillées pendant 12 mois. Attention portée sur le suivi de la fermentation alcoolique dans le but d'extraire le potentiel maximal de l'arôme du fruit. Fermentation malo-lactique effectuée. Collage et filtration. Apport faible de sulfites

*Teneur en alcool* : 12,5%

## DÉGUSTATION & SERVICE

*Dégustation* : Au palais, un vin aromatique, fin, frais et persistant.

*Potentiel de garde* : A boire dans les 6 ans

*Service* : De 11 à 13°C

*Accords mets-vins* : Apéritif, viandes blanches, fromages

## NOTRE DOMAINE

*Date de reprise* : 2022      *Premier millésime* : 2012

*Surface totale du domaine* : 9,20 ha

