



VIGNE

Informations parcellaires :

Chavanay & Vérin

Cépages : 100% Viognier

Rendement : 35Hl/Ha

Densité : 8500 pieds/ha

Type de taille : Guyot simple

Sol : Granite quartziteux décomposé

Âge des vignes : 25 ans

Situation : Sud



CAVE

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fûts, à basse température avec des levures indigènes. Batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

Elevage : 11 mois sur lies sans soutirage. 15% de fûts neufs et 85% en fûts de 3 à 5 ans d'âge + 5 mois en cuve inox.



DEGUSTATION

Millésime : 2022

Mise en bouteilles : Janvier 2024

Nombre de bouteilles : 15 690

Degré : 13.5%

Potentiel de garde : 10 ans

