

**Cépage**

Viognier & Roussanne

Millésime

2024

Terroir

Cuvée parcellaire issue d'un sol argilo-calcaire avec silices et galets roulés.
Conduite des vignes en agriculture biologique depuis 2014

Exposition

Sud-est idéale qui favorise la maturité des raisins

Vinification

Assemblage de 50% de Viognier et 50% de Roussanne. Les cépages sont élevés séparément en œuf béton pendant 9 mois. Cette vinification confère au vin une belle fraîcheur, une richesse aromatique et la finesse des grands cépages rhodaniens.

Dégustation

La robe, d'un jaune clair et brillant. Le nez, d'une belle complexité, s'exprime sur des notes de jasmin, d'abricot frais et de fleurs blanches, relevées par une pointe d'agrumes. En bouche, l'attaque est fraîche, le milieu ample, avec une finale persistante et légèrement saline.

Il exprime tout son potentiel entre 6 et 8 °C et offre une belle garde de trois à cinq ans.

Degrés d'alcool 12%