



CEPAGES 100% Viognier

TERROIR : argilo calcaire

MOYENNE D'AGE des vignes : 10 ans

RENDEMENT : 70hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Clin d'œil au film « Les demoiselles de Rochefort », où l'on a voulu décliner ses 2 sœurs jumelles en 3 couleurs tout en apportant finesse et élégance.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Viogniers.

RECOLTE DES RAISINS en machine de nuit

Eraflage en totalité

DUREE DE CUIVISON de 1 mois

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois avec contrôle des températures entre 14-18°

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : belle robe jaune aux reflets verts. Un nez aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Une attaque franche sur les fruits blanc, pêches, abricots. Un vin facile à boire.

GARDE : à boire dans l'année

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 10 - 11 °

ACCORDS METS & VINS : flan de thon, encornets farcis à la sétoise, pâtes à la crème fraîche, pélardons des cévennes.