



Les
Mésanges



CEPAGES : Viognier 60%, Grenache blanc 20%,
Roussanne 20%

TERROIR : marnes sableuses

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 25 ans

RENDEMENT : 50hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVÉE : Nous pouvons percevoir
mésanges dans les vignes picorer les grains de raisins
riches en sucre au moment des vendanges.

Cette cuvée a vu défiler les années mais n'a pas pris une
ride.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches et Roussannes, 2
fils pour les Viogniers.

RECOLTE DES RAISINS en machine de nuit

ERAFLAGE sur la totalité

DURÉE DE CUIVISON d'1 mois

DURÉE DE FERMENTATION d'1 mois à une température
contrôlée de 14-18°

ELEVAGE en cuve béton sur lies de 6 à 8 mois.

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : Joli jaune brillant sur des reflets de vert. Un nez explosif sur les notes d'agrumes et de
pêche. Sa belle fraîcheur aux arômes de poire et son final floral, coquelicot contrebalancent une bouche
ronde et grasse. Belle matière, beaucoup d'ampleur.

GARDE : à boire dans l'année.

CONDITIONNEMENT : 750 ml.

SERVICE : 10° - 11 °

ACCORDS METS & VINS : cabillaud grillé, écrevisses à la Nage, feuilleté chèvre épinards, coquilles st jacques
fondue de poireaux, chèvre sec, st Paulin.