



DÉGUSTATION

Couleur or clair avec des lumières brillantes. Le nez est complexe et mélange des fruits frais comme la pêche blanche, avec de la fleur et quelques notes grillées. En bouche, le vin est bien rond et légèrement vanillé avec un bon équilibre de l'acidité qui lui donne de la fraîcheur.

CÉPAGE

Macabeu, Sauvignon Blanc, Grenache Gris

VIGNOBLE

Terroir

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires.

Densité de plantation

4000 pieds/ha, gobelet et pallisage

Age moyen des vignes

35 ans

Rendement

30 hl/ha

Origine localisation

Vin de France

ELABORATION

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification

Fermentation en grappes entières sans soufre, puis élevage en barriques de façon oxydative. Les arômes des cépages, comme le terroir, s'effacent toujours derrière la méthode de ce type de vinification ancestrale.

POINTS CLÉS

Vin Biologique

LE MILLÉSIME

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité météorologique. L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants et d'une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Le millésime 2021 est assez tardif mais l'état sanitaire des baies est très bon, bien que plus petites que les années précédentes, leur teneur en sucre est remarquable, et les nuits fraîches ont permis de conserver des taux élevés d'acide malique et une belle maturité phénolique. Ces conditions climatiques inhabituelles nous offrent un millésime surprenant, avec une minéralisé et une fraîcheur exceptionnelle.