



#### Les GRAPPES :

Clairette : 70 % - Roussane : 25% - Viognier : 5% de 20 ans vendangés sur 3 parcelles différentes d'un même terroir de garrigue.

Rendement moyen de 40 hL/hl, régulé par éclaircissage en aout pour les vignes les plus jeunes surtout sur la Roussante et la Clairette.

#### Les TERROIRS :

Les sols de garrigue, issus de sédiments du quaternaires, principalement des sols calcaires veinés d'argile.

Climat : Méditerranéen, chaud et sec, sous le vent du mistral permettant de bien sécher les vignes suite aux passages pluvieux.

#### PHILOSOPHIE :

Vignerons fournisseurs certifiés en Agriculture Biologique Commerce Ethique.

Vendange manuelle, à maturité phénolique optimale.

Vinifications : Respect du cahier des charges de vinification biologique.

Pressurage doux, vinification de 30% en barrique d'un vin et 70% en cuve inox – fermentation spontanée sans levurage sous contrôle de température (pour la partie vinifiée en cuve). Bâtonnages réguliers.

Mise en bouteille sous gaz neutre et avec peu de SO2 pour un meilleur respect du produit.