

CHARDONNAY : 2 ha.

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

HISTORIQUE

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes de chardonnay du domaine (28 ans). La parcelle se situe sur la ruine d'une ancienne villa romaine. Lors de la plantation un réseau complexe d'irrigation romain a été découvert. On retrouve encore en marchant dans la parcelle des morceaux de tuiles issues de l'ancienne bâtisse.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux pente douce
- Terroir : argilo-calcaire, marneux

MODE DE CULTURE

- Cépage : chardonnay 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.70 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

RECOLTE

- Début des vendanges vers le 10 septembre
- Production : 45 Hl/ha, suivant millésime

VINIFICATION

- Macération pelliculaire de 12 à 24 heures
- Pressurage pneumatique avec sélection des jus
- Débourage à froid
- Fermentation à 18° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lie fine
- 10 % élevés en fûts de chêne 9 mois
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage.
- 12000 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

Pour ce Chardonnay, robe claire avec des reflets verts, aux arômes délicats de fleurs blanches, tilleul, pomme verte et banane. Bouche équilibrée où la fraîcheur vient se fondre avec élégance.

A servir en apéritif, accompagne également le poisson grillé, crustacés et fruits de mer, fromage doux et dessert.

Température conseillée 10 à 12 °. A boire dans les 5 ans et plus.

