

LA DÉGUSTATION

Nez puissant se développant sur un arôme de noix.

La bouche est bien celle d'un vin oxydatif rappelant la noix et le calisson d'Aix.

Ce vin est porté par une jolie acidité et de délicat amers qui en feront un vin de grande garde.

LES CÉPAGES

Viognier (100%)

LE SOL

Lœss sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel

Pressurage lent

Levures indigènes

L'ÉLEVAGE

Élevé 10 ans en demi-muid sans ouillage afin de favoriser l'apparition caractéristique du voile des vins oxydatifs.

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

LES PRUNELLES

2016

BLANC

VIN DE FRANCE

