

**En conversion en Agriculture Biologique**  
**2023 sera le premier millésime à être certifié AB**

Cette parcelle au lieu-dit « Les Salins » est plantée en terrasse sur une forte pente exposée plein sud, juste en dessous des hautes falaises de la montagne « La Savoyarde » : un véritable atout qui vient protéger la vigne des gelées printanières et des violents orages de l'été. L'autre avantage de cette parcelle est son sol composé d'un calcaire blanc, lumineux et minéral, enrichi par une flore remarquable au printemps. Et tout cela se retrouve bien sûr dans le verre.

**Cépage** : 100% Roussanne, appelé localement « Bergeron »

**Plantation** en terrasse, sur échelas, déclivité 50 à 60 %

**Age** des vignes : 20 ans

**Culture** biologique, avec introduction de méthodes issues de la biodynamie.

**Récolte** manuelle entre le 10 et 25 septembre depuis 2016 (du 1<sup>er</sup> au 15 oct. avant 2000)

**Vinification** : pressurage en grappes entières, fermentation par **les levures indigènes**, vinification sans soufre avec un faible ajout à la mise en bouteille soit un taux total final inférieur à 85 mg/l.

**Elevage** de 12 mois minimum, 20% en fût et 80% en cuve (à partir du millésime 2019, une partie est élevée en amphore). Mise en bouteille par nos soins selon le calendrier lunaire.

**Dégustation** : le nez souligne d'un trait fumé une expression élégante où le fruit confit est assorti de notes fleuries, épicées et miellées : iris, orange confite et abricot sec, pain d'épices et silex. La bouche dense et tonique associe la finesse du grain et la fraîcheur de la minéralité.

**Accords mets vin** : plateau de fruits de mer, homard cuisiné, coquilles St-Jacques, carpaccio de poissons fumés, viandes blanches, fromages à pâte molle (Epoisses, Maroilles, Pont L'Evêque...), ou à pâte persillée (Persillé des Aravis, Bleu de Termignon).

