

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

Ce Bergeron est né avec la plantation d'une parcelle sous la chapelle St-Anthelme à Chignin qui offre par sa remarquable exposition des raisins à la maturité solaire et gourmande. Aujourd'hui ce sont principalement les plus beaux raisins de notre parcelle « La Perette », située sur le coteau sud-ouest de la montagne « La Savoyarde », qui composent cette cuvée.

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

**Sol** : éboulis argilo calcaire

**Age des vignes** : 20 ans

**Palissage** classique et sur échelas

**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.

**Élevage** de 12 mois, 20% en cuve et 80% en barriques et demi-muids, puis assemblage des deux pour un élevage prolongé encore de 6 mois minimum en cuve.

Mise en bouteille par nos soins et selon le calendrier lunaire, puis garde encore 2 ans avant la mise en vente.

**Dégustation** : robe jaune paille, nez puissant associant des notes miellées, exotiques et tertiaires après 2 ou 3 ans de garde, notes de sous-bois, bouche opulente de fruits confit et notes exotiques.

**Accords mets vin** : poisson en sauce ou fumés, viandes blanches, foie gras, fromages de chèvre ou de brebis.

