

Un sol profond et drainant qui favorise l'enracinement, où chaque cep trouve facilement son espace. Une matrice calcaire, pour la fraîcheur et la dimension minérale et saline du jus. Une vigne de **sève**, aux raisins mûrs, à la chair généreuse parfois aux accents exotiques.

**Proserpine est la déesse des saisons, de la germination, du renouveau et de la générosité ...**

Cépage	100% Roussane, appelé localement « Bergeron »
Terroir	Parcelle située au plus haut du grand éboulis du lieu-dit « Les Toises ». Portion étroite et en très forte pente du coteau sud de la Savoyarde. Exposition : Sud, Sud-ouest - Sol Argilo calcaire.
Viticulture	Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Culture sans engrais, anti pourriture et désherbant chimiques depuis 2011. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais naturel biologique. En conversion vers agriculture biologique à partir millésime 2020. Taille en guyot sur fils.
Récolte	Récolte et tri entièrement manuels. Transport du raisin en caisse, respect de l'intégrité des grappes. Rendement environ 40 Hl/ha.
Vinification	Vinification sans sulfites. Pressurage en grappes entières, débouillage au froid sans enzymes. Fermentation par les levures indigènes. Fermentation alcoolique en cuves. Fermentation malo-lactique non recherchée, se déclenche sur certain millésime. Elevage sur fines lies (4 à 9 mois). Léger sulfitage à la mise en bouteille inférieur à 60 mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » en cave (soutirage, mise en bouteilles).
Dégustation	<b>Robe</b> : jaune, or et brillante. <b>Nez</b> très expressif , abricot sec, pêche blanche, fruits exotiques ... <b>Bouche</b> ample et puissante soutenue par un joli gras. De la fraîcheur soutenue avec une touche épicée et des notes salines en rémanence.
Accords gastro	Apéritif avec toast. Carpaccio de poisson crus fumés. Saumon. Viandes blanches et poissons de lac cuisinés. Fromages à pâte grasse, fromage de chèvre et roquefort.

