

### DOMAINE

Vignerons indépendants, nous cultivons en famille 35 hectares de vigne sur les hauteurs de Tresques, Bagnols sur Cèze et Sabran. Nous pratiquons une agriculture raisonnée et produisons des vins en appellation AOP Laudun, AOP Côtes du Rhône et IGP Vin de Pays du Gard.

Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

### TERROIR

Cette cuvée est issue de parcelles sélectionnées sur les coteaux de la colline de Courac à Tresques. Elles sont cultivées en terrasses exposées plein sud, le sol est à dominante sableuse. L'exposition et le caractère drainant du sol permettent d'obtenir des baies de très belle qualité. Rendement : 25 hl/ha.

### CEPAGES

Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Viognier.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle par saignée.

Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vendangés à la fraîche. La vendange est mécanique, ils sont égrappés et foulés avant d'être mis en cuve. Le jus est clarifié à froid pendant 48h avant d'être débourbé ; la fermentation s'effectue à température régulée pendant une dizaine de jours. Le vin est ensuite bâtonné quotidiennement puis soutiré. Il est élevé en cuve sur ses lies fines avant son conditionnement en fin d'hiver.

### DEGUSTATION

Nez printanier aux notes de fruits blancs et de fleur de vigne.

En bouche c'est un vin rond en attaque avec du volume et un bel équilibre. Sa finale est suave et fraîche.

### ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, fruits de mer, poissons, fromages.

### SERVICE

Température de service : 8-10°C

### GARDE

2 à 3 ans

