

# A LA CROISEE DES GARDONS

IGP Cévennes - Blanc

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. **A la croisée des Gardons** assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3ème génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.



**Géologie du sol** : Argilo calcaire

**Encépagement** : Viognier

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage. Pressurage direct. Courtes stabulations à froid sur bourbes avant fermentation.



**Elevage** : En cuve béton

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 50 Hl/ha

**Aspect visuel** :

Robe jaune aux reflets vert.



**Aspect olfactif** :

Parfum frais de fruits exotiques et d'amandes grillées.

**Aspect gustatif** :

Attaque vive aux notes de fruits à chair blanche avec une trame gourmande et ample.



**Accords mets et vins** :

Ravioles aux cèpes, tartare de truite et tiramisu à la châtaignes.



**Température de service** : 18°.

**Durée de conservation** : 3 à 5 ans.

# A LA CROISEE DES GARDONS

IGP Cévennes – Rouge

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. **A la croisée des Gardons** assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3ème génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.



**Géologie du sol :** Colluvions de bas de pente avec galets.

**Encépagement :** Syrah

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans.



**Vinification :** Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.



**Elevage :** En cuve béton

**TAV :** 13,5% vol

**Rendements :** 50 Hl/ha

**Aspect visuel :**

Robe rouge étincelante, reflets violines.

**Aspect olfactif :**

Intense arômes de fruits rouges des bois.

**Aspect gustatif :**

Bouche fraîche et veloutée, arômes de groseilles confites.



**Accords mets et vins :**

Daube de sanglier, pèlardons cévenols et tarte à la myrtille.



**Température de service :** 18°.

**Durée de conservation :** 3 à 5 ans.