

# VOL AU DESSUS D'UN NID DE CHARDONNAY

## IGP Cévennes - Blanc

« Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » est une cuvée de petit volume, autrement dit un vin a part. Des sélections parcelaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio: Le Chardonnay. Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » entend faire référence non seulement au titre du film universellement connu mais également au message que celui-ci communique : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.



**Géologie du sol :** Argilo calcaire

**Encépagement :** Chardonnay

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans.



**Vinification :** Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



**Elevage :** 50% du volume élevé en fûts neufs, le reste du volume en cuve inox.

**TAV :** 13% vol

**Rendements :** 60 Hl/ha

**Aspect visuel :**

Robe couleur paille/or, reflets dorés.



**Aspect olfactif :**

Arômes de fruits exotiques confits intenses.

**Aspect gustatif :**

Arômes de mangue. Rond et chaleureux, aux notes briochées.



**Accords mets et vins :**

Viandes blanches, fromages légers, tajines.



**Température de service :** 11-14°.

**Durée de conservation :** 3 ans.



2019

# VOL AU DESSUS D'UN NID DE PINOT NOIR

## IGP Cévennes – Rouge

« Vol au-dessus d'un Nid de Pinot Noir » est une cuvée de petit volume, autrement dit un vin a part. Des sélections parcelaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio: Le Pinot Noir.

Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Pinot Noir » entend faire référence non seulement au titre du film universellement connu mais également au message que celui-ci communique : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.



**Géologie du sol :** Gravette calcaire

**Encépagement :** Pinot Noir

**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 :** 12,5% vol

**Rendements :** 50 Hl/ha



**Aspect visuel :**

Robe tuilée et brillante.

**Aspect olfactif :**

Arômes de cerise confite et de griotte.

**Aspect gustatif :**

Bouche friande, finale épicée. Arôme de pruneau.



**Accords mets et vins :**

Tartare de bœuf, blanquette de veau.



**Température de service :** 18°.

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