

A LA CROISÉE 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 châtaigne.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.