



<b>Type</b>	: <i>Vin de Pays d'OC</i>
<b>Couleur</b>	: vin blanc, degré alcool : 13.5%.
<b>Conditionnement</b>	: Bourgogne traditionnelle, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl.
<b>Origine</b>	: France, Languedoc, Nord de Béziers, à Causse et Veyran.
<b>Cépage</b>	: 50 % <i>Roussanne</i> 50% <i>Marssanne</i>
<b>Superficie</b>	: 1.5ha
<b>Terroir</b>	: Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrevent du massif central. Sols argilo calcaire lacustre marne blanche.
<b>Conduite de la vigne</b>	: Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime. Taille guyot.
<b>Production</b>	<b>7500 bouteilles/ha</b>
<b>Mode de vinification</b>	Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation température contrôlée en cuve.
<b>Elevage</b>	sur lies durant 14mois en cuve pleine avec batonnage, pas de Malo.
<b>Divers</b>	<i>Cette jeune vigne de Roussanne ce trouve sur une pente argilo calcaire juste sous un bois, protégée du vent, exposé à l'est, les raisins murissent doucement sans à-coup, c'est une expression très solaire de ce cépage, sans lourdeur, comme dans les millésimes murs de St Jo ou St Peray, même si ici nous ne sommes pas sur ces célèbres granites. Il manque quelques (dizaine..) années à cette vigne pour donner une plus grande profondeur à ce vin.</i>