

# À Fleur de Pampre

## Blanc

### CÉPAGES

Marsanne et Viognier

### VIGNES

Elles sont situées à 275 mètres d'altitude dans un mélange de galets roulés et de terre. Elles sont âgées de 30 ans en moyenne, et abritées de bois du côté est, pour éviter de trop subir le soleil.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nous ramassons les raisins en caissettes, et les mettons directement en chambre froide pendant 2 à 3 jours. Les pressurages et les débourbages se font à froid. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en cuve béton sur lies fines.

### DÉGUSTATION

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits mûrs associés au miel, à la cire. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.

