



## Le Terroir :

- Situation :** Hauts de Coteaux exposés sud-est, à une altitude de 350m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux, très léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs.  
Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 100% Viognier, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Guyot simple - palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuilage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

## La Cave :

- Réception :** Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante
- Pressurage :** Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique débouillage au bout de 24 h et fermentation en cuve inox thermo régulées
- Elevage :** Fermentation malolactique systématique et élevage en cuve pendant 6 mois (70% en cuve et 30% en fûts)  
Filtration tangentielle et mise en bouteille en Avril 2019.

## La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13,5 % Alc./Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 2 à 3 ans.
- Aromatique :** Finesse aromatique sur des notes d'agrumes et d'abricot.



*A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif, sur des hors d'œuvres*

**Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

**Téléphone :** + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com  
www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com

