



CEPAGES : 50% Viognier, 50% Roussanne.

TERROIR : Sols de Marnes Sableuses, composé en majorité d'argile, de calcaire et de sable de carbonate.

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 15 ans

RENDEMENT : 50hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : Le monarque est un papillon de notre région qui migre chaque été en Afrique. Il peut parcourir plus de 4000 kilomètres durant son voyage.

Cette Cuvée est en conversion biologique pour une viticulture plus responsable et préservatrice de notre biodiversité.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Viogniers et les Roussannes

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine de nuit

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON de 1 mois

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois avec contrôle des températures entre 14-18° et une fermentation malolactique

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLES à la propriété sans ajouts de sulfites (contient moins de 10mg/l de sulfites qui sont présents naturellement dans le vin.

DEGUSTATION : robe jaune tirant sur le vert brillant, aux arômes de fruits et fleurs blanches. Une bouche vive sur les notes de zestes de citron vert. Son final en bouche acidulé en font un vin de plaisir parfait pour l'été pour accompagner vos apéritifs et poissons.

GARDE : à boire dans l'année.

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 10° - 11°

ACCORDS METS & VINS : Poissons à chair blanche, coquillages, charcuterie.