

LES CARGADOUS

60% roussanne, 40% chenin

Âge moyen des vignes : 20 ans (roussanne), 40 ans (chenin)

Taille en Cordon de Royat et Guyot

Terroir sur argiles caillouteuses à Saint-Saturnin (Lieu-dit Les Cargadous) et ruffes à Saint-Jean-de-La-Blaquière

Rendements : 25 hl/ha

VINIFICATIONS : traditionnelles. Pressurage direct en vendanges entières, débouillage 12 heures à 12°C puis entonnage.

ÉLEVAGE : 11 mois en demi-muids de 500L et barriques de plusieurs vins, 4 mois en cuve inox

DÉGUSTATION : nez sur des notes de sorbet citron et de poire williams, bouche riche et ample qui se tend pour se terminer sur la minéralité propre au chenin.

