



IGP COLLINES RHODANIENNES « PRIMAVERA » BLANC

GAMINE

Les arômes floraux évoquent les senteurs printanières et les fleurs tapissant les rangs de vigne.

Primavera signifie printemps en espagnol.

LE TERROIR

Géographie : l'IGP Collines Rhodaniennes couvre la totalité du Rhône septentrional, à proximité des différents crus. Situées tout près d'une parcelle du domaine en Saint Joseph, ces vignes sont plantées à environ 350 m d'altitude, sur des terroirs de sables granitiques parfaitement adaptés aux cépages viognier et syrah.

Sols : légers composés de gneiss, parfois de schistes sur un socle granitique. Exposition sud/sud-est.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Viognier.

Âge des vignes : environ 25 ans.

Taille : cordon de Royat sur fils.

LA CAVE

Vinification : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage à basse température durant 12 à 24 heures puis vinification en muids de 500 litres avec contrôle de températures.

Élevage : 12 mois en muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

LE VIN

Style : « Vivifiant avec des arômes d'épices, de citron, d'orange et de nectarine. Plein de sève, frais avec une acidité juteuse. »

Josh Reynolds, Vintage 59