



## IGP COLLINES RHODANIENNES « PRIMAVERA » BLANC

### PRIMAVERA

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 foudre de 15 hl avec contrôle de températures.

**Élevage :** 12 mois en foudre de 15 hl. 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