



PETITE ABEILLE

IGP VAUCLUSE BLANC



Grenache blanc, Roussanne, Viognier ASSEMBLAGE	10 → 40 ANS ÂGE DES VIGNES	_____
---	----------------------------------	-------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

Clos arborés en restanques à 300 m d'altitude.

SOL

Calcaire et sablo-argileux. Une structure permettant le drainage et une profondeur qui permet de conserver la fraîcheur.

ATMOSPHÈRE

Mélange d'essences et plantes aromatiques, alternance d'ombre et lumière, microclimat frais.

PARCOURS DES RAISINS

TRAVAIL

Vendanges manuelles en caquettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide. Tri manuel puis remplissage du pressoir par gravité.

VINIFICATION

Pressurage direct puis débourbage 24 h après.

ÉLEVAGE

6 mois en fûts de chêne de 228 litres.



NOTES

VIN BIOLOGIQUE

