



# Grandeur NATURE

Blanc Bio 2017

IGP Cévennes



**CÉPAGES** : 70% Viognier, 30% Chardonnay.

**DEGRÉ** : 13°

**RÉCOLTE** : Mécanique / *Mechanical picking*.

La récolte est déclenchée à l'obtention de l'optimum de maturité, meilleur compromis entre polyphénols et expression aromatique.



**Terroir**: Alluvions légers avec galets roulés de la commune de Lézan, lieu dit : Rouve Pommier.

Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen. Alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



**Rendement** : 70 hectolitres hectares

**Vinification**: Traditionnelle, avec débordage statique par le froid.



**Dégustation** : Robe or avec une très belle brillance. Joli nez expressif, sur le fruit coloré (pêche jaune) et des fleurs blanches. Bouche élégante avec des arômes de fruits mûrs agréables. Une jolie fraîcheur cévenole.

*Gold color with a very beautiful light. Pretty generous nose on the fruit and white flowers. Elegant palate with pleasant aromas of ripe fruits. A lovely fresh from Cévennes.*



**Accords mets & vins** : Apéritifs, charcuterie ou bien poisson à la plancha.

*As an aperitif, meats or with a plancha of fish.*

**Température de service** : 10-12°C

