

## VIOGNIER

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 30 HI/Ha

Mode de culture: biodynamique

Taille: cordon de Royat – Palissage avec 4 fils releveurs sur 1.10 m de feuillage

Récolte: Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification: Pressurage pneumatique. Débourage au froid 12 à 14°C pendant 12 heures.

Soutirage avec réincorporation des lies fines. Fermentation à basses températures (16 à 20°C)

Au départ de la fermentation, mise en demi-muid neuf de 30% du moût, le reste fermentera en cuve. FML pour la partie en fût. Assemblage avant mise en bouteilles.

Cépages: 100% Viognier

## CALADE

"LA CALADE" : nom provençal désignant un chemin qui grimpe avec une notion de cailloux/pavés. Si vous venez chez nous vous comprendrez en voyant notre chemin d'accès...

Terroir: galets roulés.

Rendement: 15 HI/Ha

Mode de culture: culture biodynamique

Taille: Gobelet

Récolte : Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification: Sans SO2, ni levurage. Eraflage 100%. Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération de 21 jours. Pigeage une fois par jour. Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique

Elevage: 30% en demi-muid & 70% élevé en cuve

Cépages: 90% Mourvèdre 10% grenache

## KHAYYÂM

"KHAYYÂM": Cuvée en hommage à Omar Khayyâm. Poète et mathématicien Persan, musulman du XI<sup>e</sup> siècle. Ayant écrit plusieurs centaines de quatrains célébrant le vin et les femmes. Philosophie du Carpe Diem.

Terroir: galets roulés.

Rendement: 30 à 35 HI/Ha

Mode de culture: culture biodynamique.

Mode de conduite: Gobelet sur grenache avec élimination des rameaux anticipés et palissage sur syrah avec effeuillage

Récolte: Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification : Assemblage des cépages à la cuve. Sans SO2 ni levurage Eraflage 100%. Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération de 18 jours. 1 pigeage par jour. Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique. Elevage 10 mois en foudres pour 40 % des vins.

Cépages : 75 % grenache noir / 15 % Syrah / 10 % Mourvèdre

## VIN DE PETANQUE

"Vin de Pétanque": A boire à ce moment là, mais ce n'est pas restrictif !!!!! A servir frais pour les belles soirées d'été !

Terroir: Argilo-calcaire, avec lauzes et certains en galets roulés

Rendement: 50 HI/Ha

Mode de culture: culture bio (certification ULASE) & biodynamique

Taille: Gobelet et cordons de Royat avec 4 fils releveurs, effeuillage en juin

Récolte: Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

---

Vinification traditionnelle: Assemblage des cépages à la cuve. Eraflage 100%. Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération 5 jours. Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique. FML en cuve.  
Cépages: 75% Grenache noir / 25 % Syrah

## BOUT D'ZAN

" Bout d'Zan ": terme affectif destiné à mon père dans sa petite enfance pour exprimer sa petite taille et son teint hâlé! Aujourd'hui, pour évoquer le côté réglissé de ce vin.

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 40 à 45 Hl/Ha

Mode de culture: culture biodynamique.

Mode de conduite: Gobelet sur grenache avec élimination des rameaux anticipés et palissage sur syrah avec effeuillage

Récolte: Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification: Sans SO2, ni levurage

Assemblage des cépages à la cuve.

Cépages : 80% Grenache noir / 20 % Syrah

Eraflage 100%. Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération de 15 jours. Pigeage. Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique. Elevage 7 mois en foudres pour 30 % du vin.

## CAVE VINUM

"Cave Vinum": "attention au vin", nous nous sommes inspirés du "cave canem" trouvé dans les ruines de Pompéi

Car, aujourd'hui, le vin est devenu dangereux...

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 35 Hl/Ha

Mode de culture: culture bio (certification ULASE)& biodynamique

Taille: gobelet et palissage sur viognier

Récolte: Entièrement manuelle avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification: Pressurage pneumatique. Débourageage au froid 12 à 14°C pendant 12 heures.

Soutirage avec réincorporation des lies fines. Fermentation à basses températures (16 à 20°C)

Au départ de la fermentation, mise en demi-muids neufs de 20% du moût, le reste fermentera en cuve. FML pour la partie en fût. Assemblage puis mise en bouteilles.

Cépages: 40 % clairette / 50 % roussanne / 10 % viognier