

LES CARGADOUS

60% roussanne, 40% chenin

Âge moyen des vignes : 20 ans
(roussanne), 40 ans (chenin)

Taille en Cordon de Royat et Guyot

Terroir sur argiles caillouteuses à
Saint-Saturnin (Lieu-dit Les
Cargadous) et ruffes à Saint-Jean-
de-La-Blaquière

Rendements : 25 hl/ha

VINIFICATIONS : traditionnelles. Pressurage direct en vendanges entières, débourbage 12 heures à 12°C puis entonnage.

ÉLEVAGE : 11 mois en demi-muids de 500l et barriques de plusieurs vins, 6 mois en cuve.

DÉGUSTATION : nez sur des notes de sorbet citron et de poire williams, bouche riche et ample qui se tend pour se terminer sur la minéralité propre au chenin.

À boire de préférence à 11°C.

