

SANTO

Conditions pédoclimatiques :

Sols argilo calcaire et argilo limoneux (forte présence de quartz).

Exposition : Nord -Nord Ouest.

Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : presque 100% roussanne.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Taille courte : dite en 'palmette'.

Rendements moyens : 25 hl/ha.

Enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, alterné tous les ans.

Buttage et sarclage sous le rang.

Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Vendange : raisins passerillés sur pied (21%vol potentiel).

Pressurage en grappes entières.

Fermentation naturelle spontanée lente pendant plus d'un an.

FA et élevage en barriques de 5 vins sans soutirage.

Elevage :

Sur lies de fermentations en barriques pendant 2 ans sans soutirage.

Elevage volontairement semi oxydatif.

Analyse de mise : 14.5 % vol, 65 grammes de sucres résiduels.

Notes de dégustation :

Couleur : or profond, limpide et brillant.

Nez : complexe de fruits confits, citron, orange et notes d'amande et de badiane.

Bouche : vin moelleux, avec une fraîcheur et une délicatesse incroyable. Riche tout en restant délicat.

Accords mets et vins :

Foie gras mi cuit, fromages bleus, soufflé au Grand Marnier, tarte aux agrumes.