



## Indication Géographique Protégée Collines Rhodaniennes “Lucidus”

### Le cépage

100 % Viognier.

### Le sol

Coteaux sud sur la commune de Chasse-sur-Rhône constitués de schistes. Les schistes ont un aspect feuilleté, lisse et brillant. Ils sont constitués de micas (d'où la couleur sombre) mais aussi de cristaux de quartz.

### Le vignoble

Sur ces pentes abruptes, notre vignoble est planté avec de fortes densités. Les ceps sont taillés en gobelet. Les sols sont travaillés mécaniquement à l'aide de charrues tractées par des treuils.

### Les vendanges

Les raisins sont ramassés manuellement à une maturité optimale.

### La vinification

Ils sont pressés et entonnés en barriques de 600 litres où va se dérouler la fermentation alcoolique.

### L'élevage

Le vin est élevé pendant 12 mois sur lies fines, bâtonné toutes les semaines, puis tous les mois à partir de 3 mois. La mise en bouteilles a lieu environ 10 mois après les vendanges.

### La dégustation

Robe : belle robe cristalline et transparente avec des reflets verts.  
Nez : arômes de fleur blanche et de pêche. Nez complexe et très persistant.  
Bouche : l'attaque est précise et volumineuse, la structure est ample et veloutée. La finale est persistante avec un retour de ses arômes de fleur blanche.  
Garde : de 3 à 5 ans.

### Grape variety

100% Viognier.

### Soil

Southern slopes in the Chasse-sur-Rhône commune, composed of schist with a smooth, shiny layered appearance. This schist is made from mica (hence the dark colour) as well as quartz crystals.

### Vineyard

Our vineyard is very densely planted on these steep slopes. The vines are gobelet pruned. The soil is worked mechanically with ploughs pulled by winches.

### Harvesting

The grapes are picked by hand when they reach optimal maturity.

### Vinification

They are then pressed and transferred into 600 litre barrels in which alcoholic fermentation will take place.

### Maturing

The wine is matured for 12 months on the fine lees. It is stirred up once a week over a 3 month period, then once a month after that. The wine is bottled around 10 months after the harvest.

### Tasting

Colour: beautiful crystal clear colour with green highlights.  
Nose: complex with long-lingering aromas of white flowers and peaches.  
Palate: concise and mouth-filling on entry with a big, velvety structure. Long-lingering finish with a playback of the white flower aromas.  
Ageing period: from 3 to 5 years.

