



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.

