



“Sur Le Mont”, Vin de France blanc

Catégorie : Vin de France

Terroir : Les vignes sont situées à Ampuis et Saint Cyr sur le Rhône. Les sols sont constituées de lœss à Saint Cyr et de galet à Ampuis. L'exposition est Sud-est.

Superficie : 1 ha

Cépage : Roussanne , Viognier, Altesse, Clairette.

Age des vignes : de 5 à 10 ans

Travail des vignes : Ces vignes sont cultivées le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les ceps sont palissés assez haut et taillé en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés. Les traitements sont peu nombreux, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

Vinifications : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont pressés puis débourbés au froid. La fermentation est faite en cuve inox, toujours avec les levures indigènes. Les malo-lactiques se font à la suite.

Elevage : 1 an en futs et cuve inox. Collage et filtration légère avant la mise en bouteille.

Production annuelle: environ 4000 bouteilles / an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse.

Dégustation : un vin vif et frais, aux arômes d'agrumes, de fleurs

Accord mets et vins : avec des coquillages, crustacés, poissons, fromage de chèvre ou bien à l'apéritif