



LES GARIDELLES



Marcel

IGP Côteaux de l'Ardèche

Robe claire et brillante, une bouche fraîche et fuitée aux tendres accents d'abricots et de pêche jaune, typiques du viognier. On trouve dans cette cuvée une première tonalité fraîche et légèrement acidulée, avant d'entrer dans le fruit en deuxième bouche, plus ronde et gourmande. Malgré l'apparente simplicité de ce vin, la fin de bouche étonnera par sa longueur et le fondu des amertumes.

CÉPAGES

SAUVIGNON 70% - VIOGNIER 30%

Vin blanc

TERROIR

Sols argilo- calcaires
profonds

RENDEMENT

60 HL/HA

ÂGE DES VIGNES

10 ans

MILLÉSIME

2025

VINIFICATION

Transport de la vendange en cave uniquement par gravité, pas de pompes à marc pour éviter les triturations.

Pressurage direct en cycle long. La vendange se fait à l'aube pour éviter les oxydations et préserver les températures basses.

Sélection des premières presses de viognier et de sauvignon. Fermentation séparée en cuves inox et assemblage en fin de fermentation alcoolique. Sulfitage léger pour le maintien du profil choisi, net, frais et fruité.

ACCORD METS ET VINS

Ideal pour un apéritif, ce vin s'accordera aussi avec une volaille, une blanquette de veau ou un poisson de roche.

TEMPS DE GARDE INDICÉ 2 ans

DEGRÉS 13 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 84 mg/L



Agriculture
biologique,
Certifié FR BIO 10