



Les 3 Lieux 2024



Millésime 2024 : L'automne et le début de l'hiver fût sec et doux. Les températures négatives arrivent en février et perdurent en mars. Le manque d'eau se fait déjà sentir sur plusieurs secteurs. Les pluies tant attendues débarquent en mai, donnant un sérieux « coup de boost » à la végétation. Le printemps et le début de l'été restera relativement pluvieux. La période caniculaire durant août viendra clore ce millésime qui reste très prometteur.

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 2 tris successifs réalisés.

VINIFICATION en demi-muids neufs. Les 2 fermentations se font sous-bois.

ELEVAGE pendant 10 mois en 1 / 2 muid de chêne Français.

NOTE DE DEGUSTATION Robe or pâle. Nez distingué et exubérant sur le fruit et les fleurs blanches. Le palais est ample et onctueux, gardant une trame fraîche et minérale.

EN ACCORD classique à l'apéritif, divin sur un foie gras poêlé, des noix de Saint-Jacques, ou une cuisine aigre-doux. Il vous surprendra sur des fromages à pâtes persillées ou la traditionnelle rigotte de chèvres.

SITUATION : Assemblage de 3 terroirs

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

PRODUCTION 2024 : 4800 bouteilles

CEPAGES : Viognier

DEGRE ALCOOL : 13.8% vol

Acidité Volatile : 0.47 g/l H₂SO₄

SO₂ Total : 88 mg/l

SO₂ libre : 30 mg/l