

# 2022

### MILLÉSIME

Le millésime 2022 fut marqué par différents aléas météorologiques annonciateurs du changement climatique. Selon les régions françaises, un fort gel début avril a provoqué une perte conséquente de la production. De mai à octobre une sécheresse et une chaleur exceptionnelle a marqué le millésime avec 3 canicules à plus de 40°C. Le cumul de ces aléas a provoqué comme en 2021 une récolte faible dans le sud de la France. Ce climat chaud et sec a favorisé la concentration et la maturité des raisins. Un travail de sélection sur la date de récolte qui fut historiquement précoce à savoir fin juillet. Le millésime se caractérise par des arômes de citron jaune et de fruit exotiques et une bouche plus riche et grasse.

### VINIFICATION

Pressurage direct. Stabulation à froid, débourbage du moût pour libérer et préserver le maximum d'arômes présents dans les peaux. Fermentation en cuve inox à basse température

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines et bâtonnage en cuve inox.

### NOTES DE DEGUSTATION

Couleur saumon pâle. Un bouquet séduisant avec des arômes intenses et délicats de groseille, groseille à maquereaux, de baies rouges, de pamplemousse et de pêche. En bouche, il y a un bon équilibre avec une attaque douce et une finale rafraîchissante et longue avec une belle minéralité et un retour framboise.

### ACCORDS METS - VIN

Salades d'été, charcuterie, desserts aux fruits rouges.  
L'accord idéal pour les plats légèrement épicés.

### AWARDS

2020 - 91 pts WineEnthusiast  
2018 - Gold Trophy and Best Value Vinordic Wine Challenge

### TERROIR

Argilo-limoneux d'origine volcano-sédimentaire.

### DENSITÉ

4 000 pieds/ha, pallissés.

### CÉPAGE

sauvignon blanc, sauvignon gris

### PREMIER MILLÉSIME

2004

### AGE DES VIGNES

25 ans

### RENDEMENT

60 hL/an

