



MESANGE GARDIEN !

FONT BARRIELE



Lors d'un diagnostic de biodiversité réalisé sur notre vignoble, l'ornithologue aux aguets a croisé le chemin de jolies mésanges charbonnières.

Notre plateau de galets étant colonisé par des vers de la grappe (ravageurs de la vigne), cette mésange y trouve de quoi satisfaire son appétit vorace (elle est insectivore au printemps et en été)!!

Voilà pour nous une alliée précieuse à qui nous offrons le gîte (en plus du couvert) : nous installons des nichoirs pour qu'elle reste longtemps chez nous.

« Vers de la grappe restez à l'abri, la mésange sort de son nid !! »

Cette mission vaut bien une cuvée, sans aucun doute.

Produit : Vin de France

Cépage : Vermentino 80% Viognier 20%

Terroir : Terrasse rhodanienne de galets roulés

Rendement : 70 hectolitres par ha

Vinification : Vendange de nuit cépages assemblés, macération de bourbes, pressurage doux, débourage léger. Fermentation à basse température.

Garde : 2 à 4 ans servir à 12°C

Dégustation : Robe brillante aux reflets verts. Nez d'agrumes, de fruits blancs. Bouche fraîche sur une finale désaltérante de citron vert.