



# Y'À PAS D'LEZARD !

FONT BARRIELE



Lors d'un diagnostic de biodiversité réalisé sur notre vignoble, le naturaliste aux aguets a assisté au bain de soleil, rarement observable, de ce lézard ocellé, espèce protégée de nos campagnes.

Notre plateau de galets roulés lui offre en effet un habitat bien confortable pour peu qu'il en trouve des amas lui permettant d'y trouver abri.

Qu'à cela ne tienne, nous lui installons des gîtes fabriqués avec des tas de galets et un abri en dessous afin qu'il reste longtemps chez nous. Espérons que chaque année, nous en observions plus que l'année précédente !

Cette présence rare vaut bien une cuvée, sans aucun doute.

Produit : Vin de France

Cépage : Grenache noir 80% Syrah 20%

Terroir : Terrasse rhodanienne de galets roulés

Rendement : 70 hectolitres par ha

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

Garde : 2 à 4 ans servir à 12°C

Dégustation : Robe pâle aux reflets rose intenses. Nez de pêche blanche, de fraise des bois. La bouche est fraîche sur des notes rafraichissantes de groseille et de pamplemousse rose.