



*Ce vin issu de tri de vendanges tardives sur des parcelles de roussanne et de viognier donne des vins très fruités d'une grande concentration...*

*Grappillage*

## *Terroir*

*Superficie : variable, Communes : Chavanay, Malleval (42),  
Cépage 50% Viognier et 50% Roussanne  
Sols : Sables légers de granits détritiques, Rendements : 10hl*

De quantité très variable selon le millésime et le développement du Botrytis, c'est un vin que nous produisons selon les années où les conditions climatiques sont favorables à ce type de produit. Lorsque, en Automne, l'alternance des journées chaudes et des nuits froides baigne de brouillard la vallée jusqu'aux têtes de coteaux, c'est alors que le botrytis se développe. Les raisins proviennent de vigne de roussanne et de viognier situé au nord de la vallée du Rhône.

## *Vinification*

*Vendange : manuelle en 4 passages, tri TRÈS sévère des grains botrytisés  
Fermentation alcoolique en barrique, température contrôlée à 15 – 18 °c*

La très grande concentration en sucre des raisins botrytisés (plus de 25° potentiel) entraîne des fermentations lentes et difficiles qui préservent tout le potentiel du raisin et finissent par se bloquer, gardant jusqu'à 200g/l de sucre résiduel.

## *Elevage*

*Durée : 6 mois en barriques de chêne de l'Allier et de Never à grain fin  
10% de barrique neuve, 200 g/L de sucre résiduel*

Elevé sous bois afin de parfaire le développement aromatique, ce vin très riche est ensuite mis en bouteilles au bout de 6 mois d'élevage. Il présente alors, de belle manière, toutes les caractéristiques du botrytis.