

# Fiche technique: Les rondeleaux

## Caractéristiques générales:

- Cépage: Pinot noir
- Age moyen: 15 à 20 ans
- Densité de plantation: 7000 pieds/ha
- Type de taille: Guyot simple
- Désherbage mécanique du sol
- Lutte phytosanitaire raisonnée
- Type de sol: Argilo-calcaire
- Exposition sud-sud-est
- Vendange manuelle

## Vinifications:

Egrappage puis cuvaison de 15 jours à 3 semaines avec pigeages quotidiens.

Elevage en cuve inox pendant 12 mois sur lies fines;

## Dégustation :

- Arômes de cassis, framboise; nez légèrement toasté.

A déguster avec des viandes blanches à température de 12 à 14°C

Il peut également s'accompagner avec des poissons si la température de service est plus fraîche.

- Conseil de garde: 3 à 5 ans.

# Fiche technique: Les Valiens Le Canard

## Caractéristiques générales:

- Cépage: Sauvignon blanc
- Age moyen: 25 à 30 ans
- Densité de plantation: 7000 pieds/ha
- Type de taille: Guyot simple
- Désherbage mécanique du sol et enherbement au milieu du rang
- Lutte phytosanitaire raisonnée
- Type de sol: Argilo-calcaire
- Exposition sud-sud-est
- Vendange mécanique

## Vinifications:

Pressurage à basse pression; Débourageage au froid

- Fermentation alcoolique à basse température

Elevage en cuve inox pendant 6 à 8 mois sur lies fines;

## Dégustation :

- Arômes de fleurs blanches, nez citronné
- Bouche ample et généreuse avec une bonne longueur en bouche.

A déguster en apéritif avec des fruits de mer et certains poissons.

- Conseil de garde: 2 à 3 ans.

