



Les Matelles IGP OC 2021



Terroir et environnement : Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit des Matelles, notre Roussanne s'exprime sur un sol argilo-calcaire.

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Monocépage : 100% Roussanne

Mode cultural : Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol. C'est ce qu'on appelle l'**Agriculture du Vivant**.

Vinification et élevage : La Roussanne est récoltée début septembre. Puis pressurage direct et vinification à 18°C. Ce vin est élevé en partie en cuve et en partie en barriques pendant 3 mois sur lie fine. Batonnage régulier puis assemblage des deux vins.

Dégustation : La Roussanne supporte à merveille le léger élevage en barrique et offre une belle matière au vin avec une certaine minéralité. La finale est tout en fraîcheur. A déguster à l'apéritif, accompagne une cuisine épicée ou des poissons grillés.

Vin vinifié sans sulfite



Alcool ; 13,57 % Vol.
Sucre résiduel ; 0 g/l
SO2 Total ; 55mg/l

