



## "L'Ephémère blanc "2021

**Cépage** : 80% grenache blanc, 10% roussanne et 10% clairette.

**Type de sol** : argilo-calcaire pour le grenache blanc et clairette, argile pour la roussanne.

**Age moyen des vignes** : 10 ans le grenache blanc et la roussanne et 40 ans pour la clairette.

**Rendement** : 20hl/ha.

**Type de taille** : en gobelet pour la roussanne et la clairette, en chandelier pour le grenache blanc.

**Travail du sol** : inter sept et semences : féverole, seigle, phacélie, vesce et blé dur.

**Amendement** : fumier composté.

**Traitement** : fleur de soufre naturelle, bouillie bordelaise, consoude et prêle, purin d'orties.

**Vendanges** : manuelles.

**Vinification** : levures indigènes, pigeage quotidien, remontage et délestage. Pour la clairette, macération d'une semaine.

**Pressurage** : vertical à cliquet.

**Elevage** : cuve en inox.

**Données techniques** : 11,2°.

**Date des vendanges** : 20 et 21 août et 01 septembre 2021.

**Mise en bouteilles** : 19 juin 2022.

**Production** : 3060 bouteilles.

« L'éphémère » est une cuvée comme son nom l'indique, qui est de passage, furtive...