



FLEUR BLANCHE

Fleur Blanche

Assemblage de Chardonnay et Roussanne

La récolte est manuelle et a lieu très tôt le matin de manière à préserver le jus de l'oxydation. Après un léger foulage, le raisin est pressuré. Le jus obtenu n'est que partiellement débourbé, il est mis en barrique où la fermentation se déroule entre 17 et 20 °C. Tout au long de son séjour en fût (environ 4 mois), le vin est bâtonné régulièrement de manière à remettre les lies en suspension et ainsi éviter la trop forte prise de bois.



Camp de Lèbre

Camp de Lèbre est un 100% Carignan Blanc. Ce vin est élaboré de façon naturelle sans sulfite ni levure.

Après le pressurage le jus est recueilli dans une cuve saturée de gaz carbonique, à peine débourbé de façon à ne pas le dépouiller.

Ce moût assez épais résiste mieux à l'oxydation et, riche en levure indigène, il voit la fermentation alcoolique débiter rapidement.

Cépage adapté à notre région, il atteint la maturité phénolique à un taux de sucre raisonnable, généralement 12 à 12,5°.

