## Bergeries de l'Hortus

## Terroir :

parcelles de fond de vallée. Sols bruns formés sur des dépôts alluvionnaires. Ces dépôts sont des mélanges d’éclats calcaires durs provenant des falaises et de matériaux issus de calcaires tendres constituant le soubassement où la rivière a creusé son lit. Pentes subhorizontales. Altitudes variant de 150 à 200 mètres.

## Cépages :

30% Roussanne, 20% Sauvignon Blanc, 20% Viognier, 10% Sauvignon Gris, 10% Chardonnay, 5% Petit Manseng, 5% Bourboulenc.

## Rendement :

35 à 45 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 6250 à 7150 pieds hectares.

## Vinification :

pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines.

## Elevage :

élevage de 4 mois en cuve. Mise en bouteille en fin d’hivers.

