



# ESPRIT DE NOÉ

## RAISON D'ÊTRE

Ce domaine est un hymne à la vie, à l'harmonie entre l'Homme et la Nature.

Travaillé en Agriculture biologique de la vigne à la cave, c'est un site pionnier pour le développement de la biodiversité et agréé «refuge LPO» (Ligue pour la Protection des Oiseaux). Issu d'une démarche solidaire unique en Ardèche, ce domaine appartient déjà à 800 sociétaires qui en sont collectivement propriétaires. C'est aussi un lieu d'échange et de formation pour nos vignerons ainsi qu'un lieu d'accueil pour les passionnés de vins et d'Ardèche.



## VIOGNIER/CHARDONNAY



## TERROIR

Le vignoble du Domaine Terra Noé s'étend comme un théâtre antique sur 25 hectares de vignes regroupées autour du domaine favorisant un travail en agriculture biologique. Le terroir en semi-coteau sur des sols argilo-calcaires de gravettes permet à la vigne de s'épanouir avec de petits rendements pour réaliser des vins de garde. Le climat méditerranéen et l'exposition des vignes offrent des conditions idéales pour une belle maturité des raisins. Le mistral quant à lui permet d'assainir le vignoble.



## VINIFICATION

Les parcelles sont vendangées et vinifiées séparément pour respecter la maturité de chaque vigne et pour préserver l'identité de leur profil aromatique.

Des rendements limités entre 40 et 50 hl/ha. Le Chardonnay, cépage plus précoce, est vendangé mi-août. Le Viognier, plus tardif, est récolté courant septembre.

Les raisins sont vendangés le matin, aux heures les plus fraîches. Une fois récoltés, ils sont pressés et les jus de fin de presses sont écartés. Il s'ensuit une vinification à basse température pour préserver le fruit et la fraîcheur. Une petite partie est vinifiée et élevée en cuve bois (25%) et les autres sont vinifiés dans des cuves inox. L'ensemble des vins est ensuite élevé sur lies pendant plusieurs mois. Cet élevage va apporter de la rondeur, de la longueur et une douceur en bouche. C'est après plusieurs mois d'élevage que ce Chardonnay et ce Viognier finissent par s'unir dans cette bouteille en apportant chacun leur richesse aromatique.



## DEGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets argents, un nez fin et complexe sur les fruits (pêche blanche), avec des notes d'agrumes, légèrement citronnés. La finale est florale sur des notes d'acacia et de chèvre-feuille. Une belle longueur en bouche avec de la fraîcheur.



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 Avenue de Vallon, Quartier Chaussy - 07120 RUOMS  
SAS LES TERRASSES DE SAUVEPLANTADE - SIREN 850002742  
Tél +33 (0)4 75 39 98 00 - commercial@terranoé.com