

NUANCES MARSANNE DE L'AUBE

2023

IGP COLLINES RHODANIENNES

Cette cuvée propose de goûter les paysages viticoles qui ont vu grandir Hugo et Pauline. Les reflets or et orangés de la marsanne ne sont pas sans rappeler les lumières naissantes de l'aube sur les coteaux de la vallée.

Élevé en cuve béton, ce vin - 100% marsanne - est resté pur, cristallin. Son caractère fruité en fera une bouteille à déguster à toutes les occasions, de l'aube au crépuscule...

Cépage : 100% marsanne

Sols : légers, composés de gneiss sur socle granitique.

Vinification : pressurage direct.
Débourbage à basse température
durant 12 à 24 heures.

Élevage : 100% en cuve béton.
Soutirage et assemblage 6 semaines
avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@hpvilla.fr



NUANCES MARSANNE DE L'AUBE

2022

IGP COLLINES RHODANIENNES

Cette cuvée propose de goûter les paysages viticoles qui ont vu grandir Hugo et Pauline. Les reflets or et orangés de la marsanne ne sont pas sans rappeler les lumières naissantes de l'aube sur les coteaux de la vallée.

Élevé en cuve béton, ce vin - 100% marsanne - est resté pur, cristallin. Son caractère fruité en fera une bouteille à déguster à toutes les occasions, de l'aube au crépuscule...

Cépage : 100% marsanne

Sols : légers, composés de schistes et de gneiss sur socle granitique.

Vinification : pressurage direct.
Débourbage à basse température durant 12 à 24 heures.

Élevage : 100% en cuve béton, soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10
contact@hpvilla.fr