

# La Lence de Fontbonau

**Sol :**

Sol sableux affleurant un rocher de safre

**Vignoble :**

Âge des vignes de Roussanne et de Viognier : 10 ans.

**En agriculture bio :**

Depuis l'origine, avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires (cuivre ≈ 1 kg)

**Vendange manuelle :**

En cagettes avec double tri à la vigne

**Rendement :** 31hl/ha**Assemblage :**

90% Roussanne / 10% Viognier

**Vinification :**

Pressurage direct grappe entière

Débourage puis levurage,

Fermentation alcoolique sans soufre et sans intrants (3 semaines)

Fermentation Malolactique partielle (60%) en bois.

50% en barrique de chêne d'exception d'un vin, 40% foudre stockinger et 10% en cuve inox