



Côtes du Rhône « *La Ponce* » Blanc

Gilles FERRAN Vigneron/ Winemakers

Terroir :

Côteaux orientés sud-est en partie sur terrasses
Mainly slopes looking south-east. Partly terraces

Soils :

Argiles rouges et galets
Red clays with round stones.

Assemblage :

Roussanne 40%, Marsanne 40%, old Clairette and Grenache 20%

Production :

35 hl/hectare

Viticulture :

Travail du sol. Pas de désherbants.
Utilisation minimaliste des produits de traitement.
Expression maximale de la surface foliaire pour favoriser la maturité. (photosynthèse)
*Ploughing only. No weed killers.
Minimal use of treatment products.
Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.)*

Vinification :

Vendanges manuelles dans des petits contenants. Tri très sélectif.
Egrappage total.
Macération pelliculaire sur Roussannes et Marsannes uniquement.
Pressurage direct et débouillage à froid.
Contrôle très strict de la température.
Cuvaison totale environ 20 jours à 16/17°
*Hand harvesting in small bins with CO2 protection . Very careful sorting of grapes. Total destemming.
Skin maceration on Roussanne and Marsanne only.
Direct pressing. Must racking at low temperature.
Very strict temperature control.
Total fermenting time around 20 days at temperature around 16to 17° Celsius. (62° F)*