



Histoire : L'implantation de la vigne à Seyssuel est fort ancienne et remonte, semble-t-il, à l'époque où Vienne reçut le titre de colonie romaine. Au Moyen Age, la vigne était encore omniprésente dans les environs proches de Vienne. A Seyssuel, la production de vin, était développée sur une centaine d'hectares. Après un remarquable développement jusqu'au XV^e siècle, en janvier 1563, un froid terrible entraîne la soldatesque à brûler meubles, clôtures, arbres fruitiers, ceps de vigne. Le vignoble fut rétabli après ces troubles et en 1684 on comptait environ deux cent quarante parcelles sur le territoire de Seyssuel. Mais en 1883 le phylloxéra ravagea le vignoble. Ce n'est que récemment que quelques vignerons, reconnaissant la valeur exceptionnelle de ce terroir, décidèrent de faire renaître ce vignoble.



Cuvée SIXTUS : Cuvée élaborée depuis le millésime 2007, c'est une parcelle de 2 hectares situés dans les coteaux de Seyssuel, bénéficiant d'une orientation plein sud.

Géologie du sol : Schistes quartzeux et schistes micacés.

Encépagement : 100 % Viognier, rendement compris entre 29 Hl/Ha et 35Hl/Ha.

Vinification : Le vignoble : Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 10 Kg. Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débouillage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie.

Elevage : Fûts de 3 à 4 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :

ASPECT VISUEL : Couleur Or.

ASPECT OLFACTIF : Nez abricot, fleurs blanches

ASPECT GUSTATIF : Attaque franche et bien structurée.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Apéritif, salades composés, viande blanche.

Les millésimes : A boire sur le fruit dans les 3 ans.

