



DOMAINE TERRA 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 500 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.



HISTOIRE

Les premières traces remontent à l'époque gallo-romaine avec la voie d'Antonin Le Pieux qui passait à Sauveplantade, où se situe le Domaine. L'église Saint Pierre, visible du domaine, est un chef-d'œuvre de l'art roman en Vivarais et l'une des plus petites de la chrétienté. Terra Noé est un symbole de la sauvegarde et de la renaissance de la biodiversité en Ardèche. Dans un océan de vignes, au cœur d'une nature sauvage et préservée, le Domaine se dresse fièrement comme un bateau amiral, vitrine d'un vignoble d'exception et du savoir-faire des Vignerons Ardéchois.



CHARDONNAY / VIOGNIER



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. Les cépages Chardonnay et Viognier plongent leurs racines au plus profond dans les sols de gravettes pour y trouver les ressources en eau et toute la fraîcheur nécessaire pour des vins vifs et minéraux.



VINIFICATION

Rendements limités de 30 à 45 hectolitres par hectare. la récolte manuelle s'effectue pendant les heures fraîches de la journée. Pressurage doux dans le respect de l'agriculture biologique. Vinification à température maîtrisée. Elevage sur lies pendant 6 mois, fermentation malolactique en partie faite pour garder un équilibre entre minéralité et onctuosité.



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