



VIN DE FRANCE Blanc « ROUSSANNE » 2025

Vin de France – 100% Roussanne

LAURENT HABRARD Sélection | Agriculture Biologique

LE CÉPAGE

Roussanne (100 %) – cépage noble aux accents élégants d'abricot, de poire, de fleurs blanches et de noisette.

ORIGINE & TERROIRS

La « Roussanne » de Laurent Habrard Sélection est issu d'un terroir privilégié. Les terrasses de graves du quaternaire sur sol argileux sont travaillées avec notre philosophie et nos exigences.

- Surface : 2 hectares
- Âge des vignes : 20 ans
- Altitude : 100 à 150 m
- Exposition : Nord-Est et Nord-Ouest
- Sol : Graves du quaternaire sur sol argileux

L'exposition des vignes combinée à un microclimat particulier entre fraîcheur la nuit et chaleur le jour procure aux raisins un équilibre privilégié. Ceci se traduit par l'expression complète et complexe de la Roussanne. Le nez intense mêle agrumes et fruits des vergers. La bouche est fine et savoureuse puis la fraîcheur domine la finale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Type de vinification : débordage statique à froid ; pressurage adapté à la maturité ; avec le minimum d'intrants œnologiques
- Élevage : 9 mois en cuve béton sur lies fines pour préserver la pureté aromatique et mettre en valeur l'expression du fruit puis du terroir
- Sulfitage : rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport

LAURENT HABRARD SELECTION
ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabnard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DONNÉES TECHNIQUES

- Couleur : Blanc
- Millésime : 2025
- Cépage : 100% Roussanne
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 13.5 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- Œil : jaune doré au reflet vert
- Nez : expressif sur les agrumes, poires, pêches, abricots, pommes et notes d'amandes
- Bouche : attaque fine, suivi par une bouche savoureuse puis une finale longue portée par la fraîcheur

NOTE & APPRÉCIATION

Cette Roussanne exprime la plénitude du cépage. Le sol, le climat ainsi que le travail respectueux à la vigne comme à la cave permet d'en transmettre toute l'essence avec fraîcheur. Cette Roussanne très accessible pourra faire plaisir de maintenant à 3 ans.

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif, feuilletés
- Poissons blancs grillés, gambas grillées
- Légumes à la plancha
- Fromages de chèvre

ACCORDS MUSICAL :

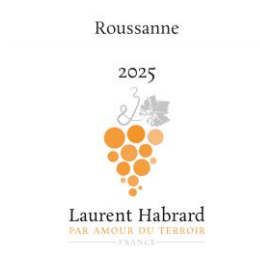
Hymne du domaine Laurent Habrard Les Coquelicots de Pepe à [Écouter sur Youtube](#)

SERVICE & GARDE

- Température : 11–12 °C, carafage non nécessaire
- Garde : idéal jeune pour sa fraîcheur et gourmandise

LAURENT HABRARD SELECTION
ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE MOT D'HABRARD SELECTION – Laurent HABRARD

Cette sélection est l'expression et la transmission d'une Roussanne comme nous aimons : respectueuse d'un lieu et d'un goût. C'est un vin né d'un travail biologique précis et exigeant.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL DU DOMAINE

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HABRARD est conduit en agriculture biologique certifiée, avec une volonté affirmée de réduire l'impact environnemental :

- Minimum d'intrant œnologique
- Travail manuel et du sol, selon pente et configuration ; réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement. ; le tout pour respecter au mieux les terroirs singuliers.
- Matériel recyclable, sans capsule, poids allégé (faible bilan carbone)
- Pratiques sociales équitables & humaines
- Leitmotiv du domaine : **Respect de la Nature, respect des Hommes.**

LE DOMAINE LAURENT HABRARD — Héritage engagé & vision durable

Le Domaine LAURENT HABRARD, situé à Gervans, incarne l'alliance d'un héritage familial et d'une viticulture tournée vers l'avenir. Sur 17 hectares certifiés en Agriculture Biologique, Laurent HABRARD met en œuvre une approche régénérative, avec un travail manuel raisonné des sols, des couverts végétaux et une attention constante à la biodiversité. L'impact environnemental est limité par des choix concrets : bouteilles allégées sans capsule, matériaux recyclables, vinification sans intrants, et sulfitage minimal (SO₂ uniquement à la mise). La dimension humaine et éthique guide chaque étape, avec un profond respect du vivant, des équipes et du consommateur. Les vins reflètent la pureté du fruit, la précision du terroir, et transmettent une identité sincère : des cuvées à la fois techniques, sensibles et pleines de sens.

Le Domaine LAURENT HABRARD, c'est l'équilibre entre un héritage familial et une exigence contemporaine, pour des vins sincères, durables et profondément ancrés dans leur terroir.

LAURENT HABRARD SELECTION
ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.