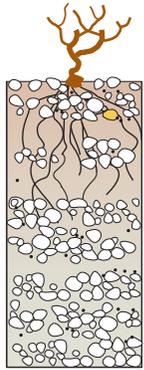


SSW

Géologie et Terroirs de Visan

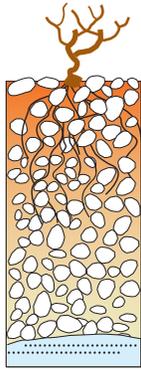
NNE



7 Moyenne et basse terrasse

très vaste terrasse alluviale formée de cailloutis, de sables et d'argile ;

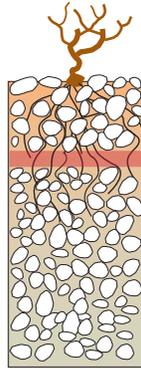
terroir important de Visan, soumis au mistral et au soleil, favorable à l'obtention d'une grande et intéressante variété de vins, fruités ou tanniques



5 Le Devès

plateau isolé, situé au Sud du village,

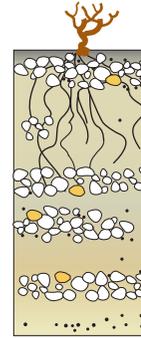
alluvions anciennes altérées, à galets, graviers, sables et argiles, reposant sur les marnes du PLIOCÈNE



3 Coste Chaude

plateau très caillouteux, investi par le soleil et le vent, où fleurissent la vigne et l'olivier

alluvions très anciennes du Miocène, à galets et graviers calcaires, emballés dans des marnes jaunes, ocre et brunes (paléosols), qui alimentent les versants (l'un des terroirs les plus expressifs de Visan)

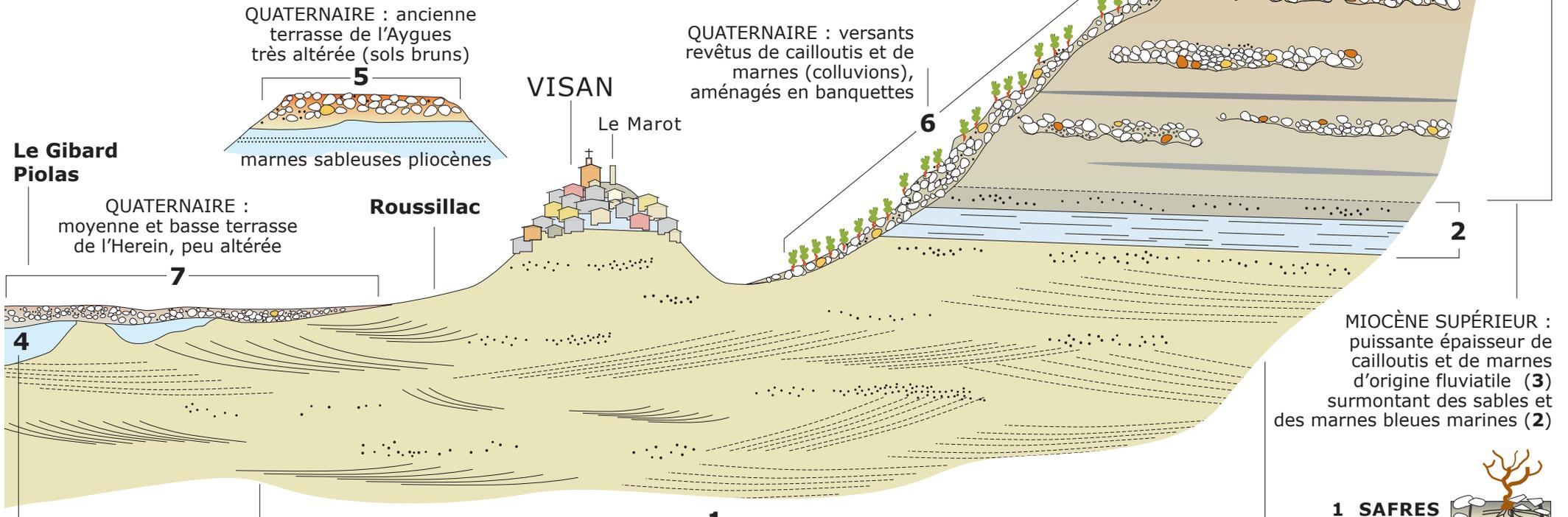


6 Colluvions

les versants des collines de Visan, constitués de cailloutis et de marnes empruntés au Miocène, occupent de vastes superficies, chaudes et ensoleillées, très favorables à la vigne

les vins rouges déploient une palette aromatique intense, puissante et complexe

Coste Chaude Rastellet



QUATERNAIRE : ancienne terrasse de l'Aygues très altérée (sols bruns)

QUATERNAIRE : versants revêtus de cailloutis et de marnes (colluvions), aménagés en banquettes

5
marnes sableuses pliocènes

VISAN
Le Marot

Roussillac

QUATERNAIRE : moyenne et basse terrasse de l'Herein, peu altérée

MIOCÈNE SUPÉRIEUR : puissante épaisseur de cailloutis et de marnes d'origine fluviale (3) surmontant des sables et des marnes bleues marines (2)

PLIOCÈNE : marnes bleues marines recouvertes par les alluvions quaternaires

1
TERTIAIRE : Miocène "safres" (= grès) du Comtat venaisien

le terme régional "safres" désigne des grès fins dans lesquels les habitants ont creusé des caves, des remises et quelquefois un habitat semi-troglodytique

1 SAFRES miocènes

au N du village, les safres constituent le sous-sol de nombreuses parcelles : ce sont des sables jaunes, fins, chaleureux, propices à l'élaboration de vins rouges fruités et frais

