



A utan

BLANC 2016 AOP VENTOUX



Récompenses



Prix d'Excellence aux Vinalies Nationales 2017

Terroir

Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Encépagement

61% Roussanne, 21% Clairette, 9,5% Grenache Blanc, 8,5% Marsanne.

13.5 % vol.

Vinification

Vendange au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique à cage fermée, afin d'éviter toute oxydation des jus. Le débouillage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

Robe

La robe est claire, avec de légers reflets verts, et présente une belle brillance.

Nez

Le nez est intense, dominé par des arômes floraux (aubépine, acacia) et d'abricot sec.

Bouche

Une attaque sur la vivacité, des arômes dominés par des notes de fruits à chair blanche, sur une finale fraîche et citronnée.

Accord mets-vin

Poissons grillés aux herbes, Crevettes à la plancha, Aioli.

T° de dégustation

8°C

Conservation

1 à 2 ans.

Palettisation

Palette Europe 600 bouteilles.