



A utan

BLANC 2018 AOP VENTOUX



Récompenses



Prix d'Excellence (Argent) aux Vinalies Nationales 2018

Terroir

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

Assemblage

50% Roussanne, 35% Clairette, 7.5% Marsanne, 7.5% Grenache Blanc

13% 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 débourageage 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 d'agrumes et des notes florales (aubépine, acacia).

Bouche

L'attaque est souple, on y retrouve les arômes de fleurs blanches et d'agrumes, dans un ensemble marqué par du gras.

Accord mets-vin

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

T° de dégustation

8°C

Conservation

1 à 2 ans.

Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles

GTIN : 3760182841385

L.VB182338