

DOMAINE SAINT JEAN

AOP LUBERON BLANC 2024

Compatible Vegan



CÉPAGES

Vermentino (Rolle) (64%)

Grenache blanc (36%)

TERROIR

Sud Luberon

SOL

Limon, argile, sable

AGE DES VIGNES

27 ans

PRODUCTION ANNUELLE

30 000 bouteilles

RENDEMENT

60 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13 %

Sucre résiduel g/l : < 1 g

Acidité tartrique g/l : 5,42 g

pH : 3,36

VINIFICATION

Stabulation à froid

Pressoirs pneumatiques

Thermo régulation

ELEVAGE

Elevage sur lies fines

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec de légers reflets verts.

Des arômes d'agrumes dominants.

C'est un vin d'une grande fraîcheur qui présente un bel équilibre et une longue finale en bouche.

ACCORDS METS-VINS

Poisson de roche, bouillabaisse

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

Jusqu'à 3 ans



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE SAINT JEAN

AOP LUBERON BLANC 2024

Vegan Friendly



VARIETIES

Vermentino (Rolle) (64%)

Grenache blanc (36%)

TERROIR

South Luberon

SOIL

Silt, clay, sand

AGE OF VINES

27 years old

ANNUAL PRODUCTION

30 000 bottles

YIELD

60 hl/ha

ANALYTICAL DATA

Degree of alcohol : 13 %

Residual Sugar g/l : < 1 g

Tartaric acidity g/l : 5,81 g

pH : 3,36

VINIFICATION

Cold Stabulation

Pneumatic presses

Temperature control

AGEING

Ageing on fine lees

TASTING NOTES

Pale yellow colour with light green reflects.

Dominant citrus aromas.

Vibrant and fresh with an excellent balance that lasts long on the palate.

FOOD PAIRINGS

Rock fishes and bouillabaisse

TASTING TEMPERATURES

Between 10 and 12 °C

AGEING POTENTIAL

Up to 3 years



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE