



## **AOP LUBERON blanc 2018**

*Disponible en 75 cl*

### **Cépages**

Grenache blanc (64%)

Vermentino (36%)

### **Terroir**

Sud Luberon

### **Production annuelle**

30 000 bouteilles

### **Rendement**

60 hl/hectare

### **Sol**

Limon, argile, sable

### **Données analytiques**

Degré d'alcool : 13,5 %

Sucre résiduel : < 0,8 g

Acidité tartrique : 5,35 g

Ph : 3,28

### **Age des vignes**

27 ans

### **Vinification**

Stabulation à froid

Pressoirs pneumatiques

Thermo régulations

### **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-vin**

Poisson de roche, bouillabaisse

### **Température de service**

8 à 10 °C

### **Conservation**

Jusqu'à 3 ans



**MaisonMeï**

A X-EN-PROVENCE