



CRÉATION N°5

IGP MEDITERRANEE BLANC 2017

Disponible en 75 cl.

CÉPAGES

Chardonnay (100%)

TERROIR

Situé aux contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon.
Sud Est de la France.

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts

RENDEMENT

60 HI /Hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 12.94%
Sucre Résiduel (g/l): 3.9g
Acidité Tartrique (g/l): 5.62g
pH: 3.31

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-regulation
Maceration 4 à 8 heures
Température de fermentation
entre 14 et 18°C pendant deux
semaines.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines + staves
en chêne français pendant la
fermentation

NOTES DE DÉGUSTATION

Chardonnay doté d'une robe dorée aux reflets verts. Cette création possède une fraîcheur exceptionnelle, présentant des arômes de fruits frais ponctués de touches de pêche, de mangue et d'ananas. Le côté fruité très expressif et non boisé se poursuit sur une finale longue et savoureuse.

ACCORDS METS-VINS

Seul ou accompagné de poisson, poulet, porc et salades.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12° C

CONSERVATION

2 ans

RÉCOMPENSES



PROVENCE WINE MAKER

RÉVÉLATEUR DE TERROIR