



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

