

CLASSIQUES

Classique Luberon

AOC Luberon 



Sols :

Parcelles de marnes calcaires.

Cépages :

Grenache Blanc, Vermentino

Vendanges & vinification :

Vendanges de la mi Septembre à début Octobre en fonction des cépages. Récolte de nuit pour préserver la fraîcheur aromatique. Macération pelliculaire courte avant pressurage. Fermentation à basse température (14 à 16°C). Élevage sur lies fines avec léger brassage.

Dégustation :

Robe cristalline, jaune pâle aux nuances brillantes. Le nez est intense et fruité à dominante d'arômes de poire et d'abricot. En bouche, on retrouve des arômes de fruits mêlés à des notes exotiques, mis en valeur par une belle structure ronde ; porté par une trame acidulée qui lui donne une belle longueur en bouche.

Conseil du sommelier :

Servir frais, entre 10 et 12°C. Un allié de choix à l'apéritif, avec des toast de chèvre frais ou des poissons de méditerranée en sauce. A boire dans les 2 ans.

