

# TERROIRS D'ALTITUDE

## Grande Toque Blanc

AOC Luberon



### *Böden :*

Trauben von ausgewählten Parzellen auf kalkhaltigen Tonböden im Herzen des Luberon. Die Weinberge liegen in 300-400 Meter Höhe.

### *Rebsorte :*

70% Vermentino, 30% Grenache Blanc

### *Lese/Weinbereitung :*

Die Trauben werden Ende August während der Nacht gelesen. 6 bis 12 Stunden Maischestandzeit. Statisches Vorklären und Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 13° und 16°C. Ausbau auf feinen Hefen, damit der Wein mehr Eleganz bekommt.

### *Charakteristik :*

Glänzendes Hellgelb. Dieser Wein enthüllt Aromen von Balsamico und Nadelbäumen. Sehr aromatisch und mineralisch mit Noten von Zitrusfrüchten. Im Mund ist er schön rund mit einem langen und feinen Abgang.

### *Tipp des Sommeliers :*

Kühl genießen, zwischen 8° und 10°C. Perfekt als Aperitif oder als Begleiter von Fisch, Muscheln oder Krustentieren.