



Grand Blanc de Sannes

MILLESIME 2018

HISTOIRE : Bénéficiant d'un généreux ensoleillement et de fortes amplitudes thermiques jour/nuit liées à l'altitude, le Luberon est un terroir réputé pour ses grands blancs. Déjà en agriculture biologique dans les années 1980, le Château de Sannes est historiquement reconnu pour l'excellence de ses vins blancs.

TERROIR : Terroir méditerranéen à plus de 300 m d'altitude, composé principalement de sol caillouteux d'éboulis favorisant le drainage et conservant la chaleur, de marnes et de safres. Orienté plein Sud, le vignoble bénéficie du mistral qui assure le bon état sanitaire des cultures.

ASSEMBLAGE : Ugni blanc 40%, Grenache blanc 30%, Vermentino 30%

AGE DE LA VIGNE : Les vignes d'Ugni Blanc ont été plantées en 1926, elles ont plus de 90 ans. Les vignes de Vermentino et Grenache Blanc ont 20 ans.

METHODES CULTURALES : Conversion en agriculture biologique (depuis 2017), taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour).

VINIFICATION : Egrappage de la vendange. Pressurage via un pressoir pneumatique, sélection des meilleurs jus. Débourageage à froid pendant un minimum de 48 h. Fermentation en cuve inox et une partie en fût de chêne (barriques de 1 vin). Elevage sur lies fines en cuve inox et barrique. Clarification par soutirage. Filtration juste avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION : D'une robe jaune pâle brillante et limpide, il présente un nez intense marqué par des notes citronnées et de fleur d'acacia. L'attaque est puissante, caractérisée par des arômes de poire, de coing, qui laissent place à une finale exotique et épicée. Ce vin présente un bon équilibre et une longueur remarquable.



ACCORD METS ET VIN : C'est un vin que l'on appréciera en accompagnement de volailles et viandes blanches ainsi que sur les fromages de chèvre frais de type charolais.

MISE EN BOUTEILLE : 14/06/2019 (production 2019 : 5000 bouteilles 75cl)