

BLANC MILLESIMÉ



Grand Blanc de Sannes

Vous n'oublierez pas la complexité aromatique et l'équilibre incroyable de ce Grand Blanc de Sannes. Ses notes de fruits blancs, de violette et d'épices charment au nez.

Sa bouche explosive et aromatique enchante par un bel équilibre entre le gras et la fraîcheur.

Équilibre Aromatique

Le Grand Blanc de Sannes se marie à merveille avec volailles, viandes blanches et fromages de chèvre frais de type Charolais.



Grand Blanc de Sannes Blanc Millésimé



2018

ASSEMBLAGE



Grenache Blanc ... 30 %
Ugni Blanc ... 40 %
Vermentino ... 30 %

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.

MISE EN BOUTEILLE



14/06/2019
(production 2019 :
5 000 bouteilles 75 cl)

ÂGE DE LA VIGNE



Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge et d'ugni blancs centenaires.

MÉTHODES CULTURALES



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



VINTAGE WHITE



Grand Blanc de Sannes

The aromatic complexity and impressive balance of this vintage white will leave a lasting impression. Its white fruit, violet and spice notes will charm your nose.

Its explosive, aromatic flavour will delight your taste buds with a wonderful balance unctuous and fresh flavours.

Aromatic Balance

This is a wine to be enjoyed with poultry, white meat and fresh goat's cheese.



Grand Blanc de Sannes

Vintage White



2018

BLEND



Grenache Blanc ... 30 %
Ugni Blanc ... 40 %
Vermentino ... 30 %

TERROIR



Mediterranean soil at an altitude of more than 300 m, composed mainly of stony scree soil that promotes drainage and preserves heat, marl and saffron. Facing due South, the vineyard benefits from the Mistral which ensures the good health of the crops.

BOTTLING



14/06/2019
(production 2019 :
5 000 bottles 75 cl)

AGE OF THE VINE



This wine comes from a selection of parcels of vines with an average age of 25 years and centennial ugni blancs.

CULTURAL METHODS



Conversion to organic farming (since 2017), pruning into double royalty cord, disbudding and pre-harvest sorting. Tillage (ploughing).

