

1603

AOP Luberon - Blanc 2021

Agriculture Biologique



Issu d'un terroir reconnu pour la finesse de ses blancs, notre 1603 est un vin à la robe brillante avec une belle attaque minérale. Les agrumes s'expriment dans le bouquet de ce blanc d'assemblage qui exhale les notes du citron, le pamplemousse et l'orange sanguine.

Assemblage

- 65% Vermentino
- 20% Ugni Blanc
- 15% Grenache Blanc

Age de la vigne

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

Accord mets/vins

Ce vin est parfait avec des coquillages, des poissons de roche ainsi que des salades et des fromages crémeux. Une jolie fraîcheur permet de porter sur la longueur le bouquet d'arômes des fruits du verger.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage. Travail du sol (labour).

Prix de vente conseillé

12,5€



Fraîcheur Francheur Exotione

Appellation d'origine

www.chateaudesannes.fr #chateaudesannes





