



# 1603

## AOP Luberon - Blanc 2022

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

Parfait avec des coquillages, des poissons de roche, des salades et des fromages crémeux.

### Méthodes culturales

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

### Vinification

Pressurage direct, stabulation et débouillage à froid, fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées chaud / froid.



# Plaisir Gourmand

[www.chateaudesannes.fr](http://www.chateaudesannes.fr)

#chateaudesannes

