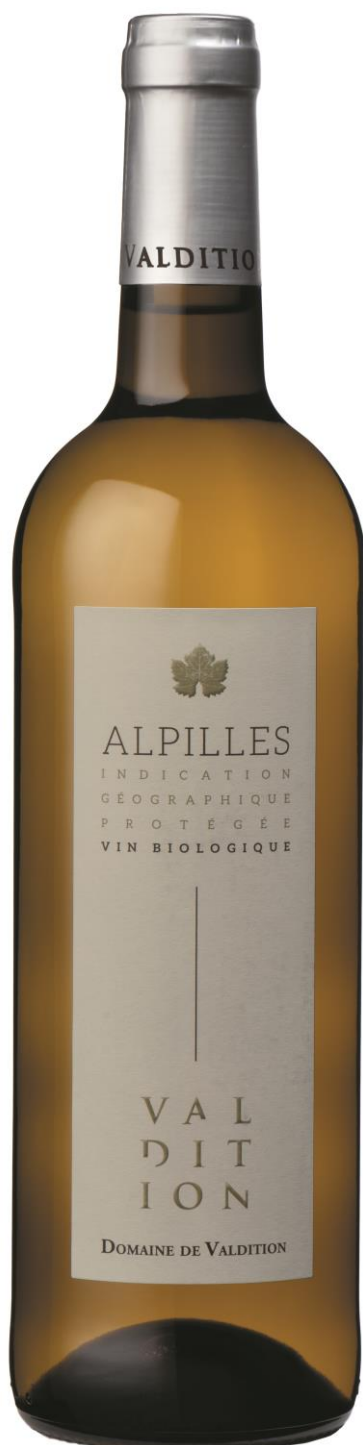


ALPILLES BLANC IGP Alpilles



Millésime

2019

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

25 % Vermentino
25 % Roussanne
15 % Bourboulenc
15 % Viognier
10 % Grenache blanc
5 % Chardonnay
5 % Macabeu

Rendement

40 hl/ha.

Elaboration

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Débourage, macération pelliculaire d'une partie, pressurage doux. Fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage court sur lies fines en cuve inox.

Degré

13 % vol.

Température de dégustation

10-12 °C.

Potentiel de garde

3 ans.

Notes de dégustation

Frais et aromatique, ce vin blanc est dominé par des notes florales et des notes de fruits exotiques.

Accords mets et vins

Apéritif – Aïoli & anchoïade – Poisson grillé – Fruits de mer – Fromage de chèvre – Charcuterie



DOMAINE DE VALDIT ION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

