

ORATOIRE BLANC IGP Alpilles



Millésime

2018

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépage

100 % Roussanne

Rendement

25 hl/ha.

Elaboration

Vendanges de nuit. Macération pelliculaire à basse température, pressurage doux. Vinification et élevage avec des levures indigènes, une moitié en cuve béton ovoïde, l'autre moitié en barrique durant 1 an. Remise en suspension régulières des lies fines.

Degré

13 % vol.

Température de dégustation

12-13 °C.

Potentiel de garde

8 ans.

Notes de dégustation

Vin riche et complexe, d'une grande intensité aromatique, dominé par des notes briochées, florales et d'abricots secs.

Accords mets et vins

Poularde à la crème et aux morilles – Omelette aux cèpes – Fromages de chèvre affinés – Tagliatelles à la truffe – Homard



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

