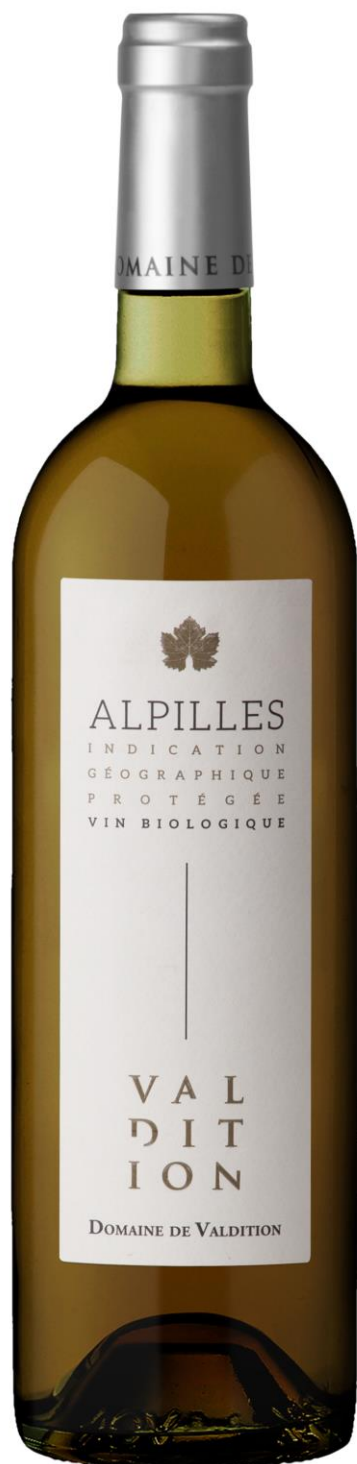


ALPILLES BLANC IGP Alpilles



Millésime

2025

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

40 % Vermentino
25 % Roussanne
10 % Chardonnay
15 % Viognier
5 % Bourboulenc
5 % Macabeu

Rendement

40 hl/ha.

Elaboration

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

Degré

12.5 % 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 d'agrumes.

Accords mets et vins

Apéritif – Aïoli & anchoïade – Charcuterie – Fruits de mer – Poissons grillés – Fromage de chèvre

INGREDIENTS NUTRITION



E (100ml) = 328 kJ / 79 kcal



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

