

LES LUBERONNES

Blanc

le Puy
des Arts

D o m a i n e T h é r i c



AOC Cotes du Luberon

Cépages : Grenache Blanc 60% Vermentino 40%

Terroir : Plateau caillouteux argilo-calcaire

Age et rendements des vignes : 20 ans / 38 Hl

Mode de conduite : « raisonnable » en optimisant les interventions

Récolte manuelle en caisses avec tri de la vendange

Chambre froide : refroidissement de la vendange 24 H

Vinification pressurage, clarification immédiate et mise en fermentation en demi muids de chêne Français

Élevage : Bâtonnage régulier pendant 5 mois sur lies fines

Couleur pêche blanche brillante

Nez dominante de noix muscade et pain grillé

Palais aromes de gousse de vanille et final d'ananas mûr

Température de service 12°

Les Mets daube avignonnaise, poisson en sauce, quenelle, fromages affinés

Quartier les bessieres 84 240 ANSOUIS France
Tel : 04 90 09 81 76 Fax : 04 90 09 99 71
www.lepuydesarts.com / contact@lepuydesarts.com