

LUBÉRON

VALLÉE DU RHÔNE · BLANC



Cet assemblage d'Ugni Blanc, Rolle, Clairette et Roussanne offre un blanc méridional frais et lumineux, où vivacité et rondeur trouvent un bel équilibre. Les agrumes et les fruits blancs s'accompagnent de notes florales et d'une touche de fruits à noyau. La bouche est fraîche et souple, avec une jolie matière et une finale aromatique tout en finesse.

Cépage(s)

Ugni blanc 59%, Rolle 22%, Clairette 10%, Roussanne 9%

Température de service

8 à 10°C

Vendange(s)

Mécaniques

Robe

Jaune pâle aux reflets verts

Temps de garde

4 ans maximum

Nez, Bouche

Citron, poire, pêche blanche, fleurs blanches et fines notes d'herbes fraîches.

Elevage

4 mois en cuve

Accord Mets/Vin

Dorade grillée fenouil et citron, Poulet thaï au gingembre.

