

VINS DE PAYS VAUCLUSE

LIBERTE BLANC

2017

ACCORDS METS ET VINS

A ouvrir à l'apéritif, ainsi qu'avec des brochettes de porc ou de poulet accompagnées de légumes grillés.

Ce vin vous séduira aussi sur des fromages à pâte persillée.

ENCÉPAGEMENT

Sauvignon, Vermentino, Muscat d'Alexandrie

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Récoltés fin août, très tôt le matin pour conserver leur fraîcheur, les raisins sont pressés immédiatement.

S'ensuit un débourbage traditionnel à froid avec une mise en suspension régulière des bourbes, permettant au Sauvignon de libérer tous ses arômes.

La fermentation s'effectue à basse température.

DÉGUSTATION

Robe brillante, légèrement dorée. Nez aromatique évoquant les fruits exotiques (ananas, passion), la poire et la pêche blanche. Bouche à la fois tonique et flatteuse. Finale sur le citron vert.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 12,5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans