

VINS DE PAYS VAUCLUSE

LIBERTE BLANC

2019

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, Grenache blanc

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

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

S'ensuit un débourage 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

Jolie robe pâle et argentée.

Le nez s'ouvre sur des notes d'ananas frais, de kumquat, de fruit de la passion... La bouche est explosive, fraîche et gourmande.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 13%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans