

VINS DE PAYS VAUCLUSE

SOIF DE LIBERTÉ BLANC

2021

RÉCOMPENSES

-REVUE DES VINS DE FRANCE : 88/100
-Guide Hachette 2023 : 1 étoile : "La contre-étiquette cite Jean Carmet « Je ne tolère qu'une seule arme, le tire-bouchon ». Voilà une boutade qui devrait faire consensus parmi les lecteurs, tout comme cette cuvée a fait l'unanimité du jury. Un vin croquant et expressif au parfum de pamplemousse, de fruits exotiques et de buis, à la matière tendre, douce et ciselée. Idéal pour l'apéritif."

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, Colombard, Viognier

TERROIR

Nos vins de Pays bénéficient d'un sol frais et argileux, donnant des vins légers et fruités, à partager en tout liberté...

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 cristalline aux reflets argentés. Bel éclat aromatique, sur les agrumes et le poivre blanc. Bouche tonique, longue et gourmande.



Alc/vol 12.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil