

Les Baumes

Blanc 2015

Cépages : Clairette 70 %, Ugni Blanc 30 %

Sols : matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux

Rendement : 35 Hl/ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Pressurage direct et vinification entre 14° et 16°C

Clarification précoce

Après vinification et clarification assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation :

Belle robe dorée claire avec des reflets vert pâle.

Nez fin, floral et fruité avec des notes de citron et de fruits exotiques

Souple, rond, gras, bel équilibre, notes d'agrumes et de citron,

Gastronomie :

Gambas marinées au fenouil,

Bouillabaisse

Seiches à la plancha

Fromages de chèvre

