

Les Baumes

Blanc 2014

Cépages : Clairette 75 %, Ugni Blanc 25 %

Degré : 13° 5

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

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

Gastronomie :

Aïoli, Moules marinières

Anchoïade

Rougets grillés, Coquillages

Bourride, Bouillabaisse

Fromages de chèvre

