

Les Baumes

Blanc 2016

Cépages : Clairette 65 %, Ugni Blanc 35 %

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

Rendement : 35 Hl/ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Pressurage direct et vinification entre 14° et 16°C

Clarification précoce

Après vinification, élevage sur lies fines puis clarification

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

