

TERROIRS D'ALTITUDE

Envie de Nature bio

AOC Luberon 



Sols :

Les producteurs à l'origine de cette cuvée exploitent des vignobles à taille humaine, entre 10 et 15 hectares. Côté Nord du massif du Luberon, zone de maturité lente et tardive, les sols sont à principalement argilo-calcaire à fine pierrosité. Côté Sud, zone de maturité précoce, les sols sont soit des colluvions de galets déposés par la Durance, soit argilo-calcaire à forte pierrosité. Toujours au Sud, mais à l'extrémité Est du massif, une zone d'altitude grimpant à 500 mètres, tardive, fraîche sur des sols marneux fortement calcaires.

Cépages :

Grenache, Vermentino, Clairette, Ugni-blanc

Vendanges et vinification :

Parcelles cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique. Récoltes nocturnes pour mettre en avant fraîcheur et l'élégance. Fermentation à basse température contrôlée (14-16°C). Elevage sur lies fines.

Dégustation :

La robe est jaune pâle brillante. Nez aux arômes floraux et de fruits blancs. La bouche est fraîche, minérale aux notes d'agrumes. Belle persistance.

Conseil du sommelier : À servir frais (10-12°C). Il accompagnera à merveille un fromage de chèvre fermier, mais aussi un poisson grillé.