



LUBERON

M. CHAPOUTIER

Blanc sec « La Ciboise »

Cépages : Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc et Roussanne.

Sol : Sol caillouteux d'éboulis sur sables argileux, au pied du massif montagneux du Luberon.

Vinification : Après pressurage, le moût est débourbé par le froid pendant 24 heures. La fermentation dure 3 semaines, entre 14 et 18°C, pour développer les arômes. Le vin est élevé en cuves sur lies fines, sans fermentation malolactique.

Dégustation :

Robe pâle, avec des reflets verts et jaunes. Aux nez, arômes de fleurs blanches, de citrons et de fruits exotiques. Bouche bien équilibrée, entre fraîcheur et rondeur avec une belle longueur. Servir à l'apéritif ou avec du saumon mariné.

