

VINS DE PAYS VAUCLUSE

SOIF DE LIBERTÉ BLANC

2024

ACCORDS METS ET VINS

A ouvrir à l'apéritif, ainsi qu'avec des brochettes de porc ou de poulet accompagnées de légumes grillés. Ce vin vous séduira aussi sur des fromages à pâte persillée.

ENCÉPAGEMENT

Ugni Blanc, Vermentino (Rolle), Gewurztraminer.

TERROIR

Nos vins de Pays bénéficient d'un sol frais et argileux, donnant des vins légers et fruités, à partager en tout liberté...

VINIFICATION

Récoltés fin août, très tôt le matin pour conserver leur fraîcheur, les raisins sont pressés immédiatement. S'ensuit un débourbage traditionnel à froid avec une mise en suspension régulière des bourbes, permettant au Sauvignon de libérer tous ses arômes. La fermentation s'effectue à basse température.

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle aux reflets argentés. Le nez offre des arômes frais et floraux d'écorces de citron d'acacia en fleur. La bouche est tonique et digeste.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil



Alc/vol 12.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans