

Domaine de La Vallongue AOP Les Baux de Provence Garrigues blanc 2018

Cépages

1/3 Grenache blanc, 1/3 clairette, 1/3 Rolle

Terroir

Le terrain argilo-calcaire caillouteux et le microclimat convenant particulièrement à la vigne ont permis au domaine d'abandonner la culture traditionnelle pour adopter la Culture Biologique depuis 1985: fertilisation purement naturelle, pas d'engrais ni d'insecticides ou pesticides de synthèse.

Vinification

Débourbage à froid, fermentation à basse température (15-17°), pas de fermentation malolactique.

Dégustation

Belle robe jaune pâle brillante aux reflets verts, un nez harmonieux et expressif d'agrumes, poire fraîche et de fleurs blanches. L'attaque fruitée conduit à une bouche fraîche et délicate qui confirme les notes d'aubépines et de citron & pour finir une pointe minérale.

Accord mets & vins

Accompagnera parfaitement des filets de rougets à la tapenade ou un fromage de chèvre frais

Service

12°C

Conservation

4 Ans

