



Domaine des Vaudois Blanc 2013

Les vins blancs du Domaine des Vaudois sont composés pour moitié de grenache blanc et pour moitié d'Ugni blanc, ce qui donne des vins assez vifs, frais en bouche. Ils accompagnent parfaitement les fruits de mer et les poissons grillés. Cette gamme est complétée par un vin monocépage de Viognier vinifié en fûts de chêne apportant rondeur et complexité en bouche. A préférer en apéritif ou avec des poissons en sauce.

Appellation :

AOP Luberon

Cépages :

ROUSSANNE (100%)

Vinification :

Extraction des jus : pressurage direct dès l'arrivée au chai.

Débourbage à froid (mise au clair des jus) : environ 24 heures.

Fermentation alcoolique : environ 15 jours en cuves à une température constante de 17° (par pompe à chaleur et drapeaux).

Pas de fermentation malo-lactique.



Caractéristiques organo-leptiques du millésime 2013 :

Degré alcoolique : environ 13,5.

Couleur : or blanc, brillant.

Arômes : notes d'agrumes dominantes (mandarine et citron) évoluant vers des nuances anisées en vieillissant.

Tenue en bouche : attaque assez vive et persistance mettant en exergue les notes d'agrumes ressenties au premier nez.

Vins assez vifs, frais en bouche, Ils accompagnent parfaitement les fruits de mer et les poissons grillés.

Commande en ligne

Vous pouvez commander ce vin en ligne sur :

<http://www.domainedesvaudois.com/commander-en-ligne>