



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

LA PETITE LA GAVÈDE

AOP LUBERON BLANC 2023

Compatible Vegan/En conversion BIO



CÉPAGES

Clairette (95%)

Grenache blanc (5%)

TERROIR

Sud Luberon, exposition Nord

SOL

Argilo-calcaire, très drainant

AGE DES VIGNES

40-60 ans

PRODUCTION ANNUELLE

14 000 bouteilles

RENDEMENT

55 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,5 %

Sucre résiduel g/l : < 1 g

Acidité tartrique g/l : 5,29 g

pH : 3,34

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid dans pressoir

Stabulation à froid

Pressoirs pneumatiques

Thermo-régulation

ELEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 3-4 mois avec bâtonnage

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec de légers reflets verts. Des arômes de notes pâtissières, de bergamote et des fruits frais avec des notes de poire et de pêche blanche. Bouche veloutée et suave.

ACCORDS METS-VINS

Poisson noble, viande blanche, certains fromages ou plats à base d'asperge... et même en apéritif !

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10°C

CONSERVATION

Jusqu'à 5 ans