



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU LA GAVÈDE

AOP LUBERON BLANC 2023

Compatible Vegan/En conversion BIO



CÉPAGES

Clairette (95%)

Grenache Blanc (5%)

TERROIR

Sud Luberon, exposition Nord

Altitude de 400m

SOL

Argilo calcaire sur un éboulis caillouteux

AGE DES VIGNES

65 ans

PRODUCTION ANNUELLE

3 000 bouteilles

RENDEMENT

30 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,5%

Sucre résiduel : <1 g

Acidité tartrique : 6,46 g

pH : 3,29

VINIFICATION

Jarre en Grès de 1200L

Demi-muids de 500L

ELEVAGE

60% 12 mois en Jarre en Grès

40% 12 mois en demi-muids 500L

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets vert. Des arômes de bergamotes, superbe complexité, pêche blanche et floral. Salinité persistante et bouche ample tout en longueur.

ACCORDS METS-VINS

Saint Pierre sauce au beurre, fromage affiné.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 à 16°C

CONSERVATION

Potentiel de garde au delà de 10 ans