



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

BRISE CANOPÉE IGP MÉDITERRANÉE BLANC 2024

En conversion BIO - Agriculture régénératrice



CÉPAGES

Grenache Blanc 20%

Ugni Blanc 80%

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon

SOL

Sol calcaire, forte charge caillouteuse

ÂGE DES VIGNES

7-50 ans

PRODUCTION ANNUELLE

20 000 bouteilles

RENDEMENT

65 hl/hectare

ALCOOL

Degré d'alcool : 12,5 %

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques

Thermo-régulation

Macération : 4 à 8 heures

Température de fermentation entre 14°C t 16°C pendant 2 semaines

ÉLEVAGE

Relevage sur lies fines pendant la fermentation

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Arômes de pêche, poire, amande fraîche et mangue, avec une note florale. Ce vin se démarque par sa grande fraîcheur et sa bouche fruitée et gourmande.

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif ou servi avec un poisson

Compatible végan

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

CONSERVATION

2 ans