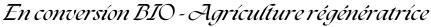


# BRISE CANOPÉE IGP MÉDITERRANÉE BLANC 2024







## **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