



SINE NOMINE blanc 2021 IGP Alpilles

Dégustation :

La robe est brillante d'un jaune clair aux reflets paille. Un nez minéral qui dévoile aussi des notes de pêche blanche et d'agrumes. L'entrée en bouche est franche, suivie d'une belle amplitude et d'une finale minérale et persistante.

Accords mets et vin :

Ce vin fera un mariage heureux avec un tartare de thon ou une salade asiatique et Tatakis de bœuf. Servir à 12 degrés.

Production :

4289 bouteilles, 127 magnums

Encépagement :

50 % Grenache Blanc, 50 % Clairette

Viticulture et Vinification :

Planté en 1960, le Grenache Blanc est cultivé en gobelet sur un sol argilo-calcaire. La Clairette est cultivée en lyre. Vendange manuelle de nuit. Pressuré en grappes entières, débourbé au froid, fermentation avec levures indigènes. Elevage en cuves ovoïdes 16 mois.

Rendement :

15 hl/ha

Degrés :

12.5 % Vol

Prix :

28 €

DOMAINE DE LAUZIÈRES
Lieu-dit Le Destet – 13890 Mouriès
Tel : +33 (0)4 90 47 62 88
Mail : contact@domainedelauzieres.com



www.domainedelauzieres.com