DOMAINE DE
LAUZIÈRES
LES BAUX DE PROVENCE

SINE NOMINE blanc 2023
IGP Alpilles

Dégustation :
La robe est brillante d'un jaune clair aux reflets paille. Un nez minéral, joli bouquet floral sur des notes d'aubépine. En bouche, il se distingue par son amplitude et son intensité aromatique. Une finale persistante tout en fraîcheur réhaussée par une belle salinité.

Accords mets et vin :
Structuré et minéral, ce vin se mariera avec un carpaccio de poisson blanc ou de légumes, des viandes blanches ou encore des salades asiatiques. Servir à 12 degrés.

Production :
5700 bouteilles

Encépagement :
75 % Grenache Blanc, 25 % Clairette

Viticulture et Vinification :
Vieilles vignes de Grenache Blanc cultivées en gobelet sur un sol argilo-calcaire, Clairette cultivée en lyre. Vendange manuelle de nuit. Pressurage en grappes entières, débourbage au froid, fermentation avec levures indigènes. Elevage en cuves ovoïdes 16 mois.

Rendement : 18 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Prix : 28 €

Ingrédients :
Raisins, sulfites.
Mis en bouteilles sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionelles moyennes pour 100 ml :
Energie 328 kJ / 79 kcal. Graisses O g, dont acides gras saturés O g. Glucides 0,9 g, dont sucres O,2 g. Protéines O g. Sel 0 g.

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

vigneron indépendant
demeter agriculture biodynamique