



SINE NOMINE blanc 2024

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.

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, débourageage au froid, fermentation avec levures indigènes. Elevage en cuves ovoïdes 16 mois sur lies fines.

Age moyen des vignes : 25 ans

Dates de vendanges : 26 août au 19 septembre

Encépagement : 75 % Grenache Blanc, 25 % Clairette

Rendement : 14 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Production : 5'287 bouteilles

Ingrédients : Raisins, sulfites.

Mis en bouteilles sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml :

Energie 328 kJ / 79 kcal. Graisses 0 g, dont acides gras saturés 0 g. Glucides 0.7 g, dont sucres 0 g. Protéines 0 g. Sel 0 g.



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