



Carlina - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2024 - En conversion

Un vin blanc plaisir à déguster frais, porté sur le fruit.

Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, ce vin est à partager à tout moment.

Accord mets-vins

Un blanc idéal pour l'apéritif, les salades, les poissons cuits en papillote et les légumes frais de saisons.

Note de dégustation

Fruits frais avec des notes d'agrumes, vivacité et fraîcheur.

Assemblage et cépages : 34% Viognier, 33% Rolle, 33% Grenache

Terroirs : Argilo-sablonneux

Rendements et âge des vignes

25hl/ha /âge moyen 3 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement. Blanc de pressurage direct, il est vinifié sans sulfite en cuve inox à basse température et élevé sur lies en cuve.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 2800 bouteilles

