



Carlina - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2024 - En conversion vers l'agriculture biologique

Un vin blanc plaisir à déguster frais, porté sur le fruit. Alliant finesse, fraîcheur et vivacité, ce vin est à partager à tout moment.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

La fraîcheur mène ce vin d'entrée avec des parfums de limes accompagnés de nuances de pêches et de zeste de mandarine. Frais et juteux en attaque, le vin se déroule d'un trait et assure un caractère autant désaltérant que redemandant ! Good glou-glou !

Note : 89/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Un éclat d'agrumes très facile à boire, dominé par le pamplemousse, la clémentine et la camomille. Un vin si fruité, frais et énergique qu'on pourrait presque le boire au petit-déjeuner !

Note : 15,5/20

Accord mets-vin

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

Assemblage et cépages

34% Viognier, 33% Rolle, 33% Grenache

Terroirs

Argiles (Viognier et Rolle Ravin de Bardoin), sables ocreux (Grenache)

Rendements et âge des vignes 25hl/ha /âge moyen 3 ans

Volume d'alcool

13,5%

Production

2800 bouteilles

Prix

14,50€ 75cl

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.

