



Les Boussicaux - Blanc

IGP Vacluse

Les Boussicaux blanc est issu d'un terroir exceptionnel de marnes argileuses. Après une sélection rigoureuse et un travail d'élevage précis et minutieux, ce vin de garde moyenne fruité est d'une grande richesse et fait montre d'une forte personnalité, idéal pour accompagner de belles recettes de poissons ou des fromages.

Assemblage et cépages

Sauvignon Blanc

Lieu-dit

Les Boussicaux

Terroir

Marnes argileuses

Rendements et âge des vignes

20hl/ha / 20 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Fermentation et élevage mixte en amphores de terre cuite et fûts de chêne pour une durée de 10 mois.

Production

1200 bouteilles en millésime 2021

