



Les Boussicaux - Blanc

IGP VAUCLUSE – 2024 BIO

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 fruité de garde moyenne 5 à 8 ans est d'une grande richesse. Il fait montre d'une forte personnalité.

Accord mets-vins

Idéal pour accompagner de belles recettes de poissons, des huîtres ou des fromages.

Note de dégustation

Fruits exotiques, agrumes, pêche, sur une finale tout en fraîcheur et une belle minéralité.

Assemblage et cépages : Sauvignon Blanc

Lieu-dit : Les Boussicaux

Terroir : Marnes argileuses

Rendements et âge des vignes : 30hl / ha / 25 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique certifié par Certipac 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, suivi d'un tri rigoureux avant la phase de pressurage. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages. Fermentation et élevage en amphores de terre cuite pour une durée de 9 mois.

Volume d'alcool : 14,5 %

Production : 1800 bouteilles

