



DOMAINE  
**PERRÉAL**

## Les Boussicaux - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2021

**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 7 ans est d'une grande richesse 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, fruits à chair blanche, 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 / 15 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 la phase de pressurage. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages

Fermentation et élevage mixte en amphores de terre cuite et fûts de chêne pour une durée de 6 mois.

**Volume d'alcool :** 14,5%

**Production :** 1200 bouteilles

**Commentaires Yves Beck :**

Auteur et critique de vin. Membre GlobalWineScore

*« Plutôt sur le retrait à l'ouverture, le vin s'est ouvert après quelques minutes pour révéler des notes de limes et de pêches blanches complétées par des nuances minérales. L'attaque est friande, mais également saline. Le vin est vif, juteux et salivant. Il a du caractère ainsi qu'une fine amertume qui plébiscite l'intensité aromatique et la longueur de la finale. Belle réussite !*

**Note 91/100 »**

