



Trésor du Millésime Blanc

IGP Vacluse – 2025

Le Trésor du Millésime est une cuvée d'exception et confidentielle imaginée par notre maître de chai, née de la rencontre entre un millésime singulier et un élevage soigneusement maîtrisé. Les cépages qui la composent en révèlent toute la personnalité, faisant de chaque vendange une expression unique et inattendue. Ce millésime blanc 2025 séduit par son éclat, son équilibre et sa gourmandise.

DÉGUSTATION

Belle robe or dorée. Le nez s'ouvre sur des fruits charnus et gourmands, accompagnés de fleurs blanches. À l'aération, apparaissent de délicates notes de poires blanches. La bouche est plaisante et équilibrée, dotée d'un joli volume et d'une belle longueur. La finale se prolonge sur les fruits à chair blanche, soutenue par de jolis amers.

Accord mets et vins

Apéritif, poissons à chair blanche, viande blanche, mets cuisinés au fromage.

Cépages

80% Roussanne, 10% Viognier,
10% Sauvignon blanc

Terroir

Sables ocreux (Roussanne)
Marne argileuse (Viognier)
argilo-calcaire (Sauvignon)

Rendements et âge des vignes

30hl/ha. Vignes de 4 ans et 25 ans

Volume d'alcool

13,5%

Production

1958 bouteilles 75cl

Prix

24€ 75cl

Méthodes culturales

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

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg. Pressurage direct, élevage sur lie de 10 mois en œuf béton (Roussanne), en fût de chêne (Viognier) et en amphore (Sauvignon).

