



VIN MAISON



CUVÉE SAINT PIERRE BLANC

Localités : région du Luberon

Nature du sol : sols d'éboulis, de pierrailles, sableux, galets d'argile rouge.

Cépage : Ugni blanc, Grenache blanc.

Vendanges : mécaniques.

Vinification : thermo régulée à basse température, entre 16 et 18°C.

Élevage : en cuve.



Histoire

Le Vin de Table blanc "Cuvée Saint Pierre" provient de terroirs situés dans le Lubéron. L'implantation de la vigne dans cette région remonte à l'antiquité. Le vignoble court à flanc de coteaux sur les versants sud et nord du Massif du Lubéron. C'est la partie sud des Côtes du Rhône méridionales.



Terroir

Les sols sont très divers: sols caillouteux, d'éboulis, de pierrailles, sableux ou conglomérats de plateaux formés de galets d'argile rouge.



Vin

- Couleur : belle robe dorée.

- Nez : fruité aux notes d'agrumes, d'amandes et de noisettes.

- Bouche : vin rond et charnu



Accord mets et vin

Le Vin de Table blanc « Cuvée Saint Pierre » se marie parfaitement avec les grillades, les salades composées, les poissons, les coquillages et les viandes blanches.

Servir à une température proche de 11 à 13° C.