



VIN MAISON



FLEURVIGNE CUVEE MOMMESSIN BLANC

Localités : vallée de la Durance.

Nature du sol : sols caillouteux, éboulis, galets d'argile rouge.

Cépage : ugni blanc, grenache blanc.

Vendanges : mécaniques.

Vinification : à basse température.

Élevage : en cuve.



Histoire

Le Vin de Table blanc « Fleurvigne » provient de la vallée de la Durance, au pied du Luberon. L'implantation de la vigne dans la région remonte à l'antiquité. Les Romains plantèrent en effet des vignes dans le Pays d'Aigues et, du Moyen-Age à la fin du siècle dernier, les domaines viticoles s'étendirent largement.



Terroir

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



Vin

- Robe : belle robe dorée.

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

- Bouche : vin rond et charnu.



Accord mets et vin

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

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