

Doria, Blanc

AOP Luberon

INFORMATION

Appellation : Luberon

Cépage :

Vermentino/Grenache blanc/Roussanne

Alcool : 13.5

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Récoltes début Octobre. Vendanges de nuit. Macération pelliculaire courte, puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique pour 20% en fûts de chêne (dont 30% neufs).

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Luberon

Surface :

Type de sol :
Argilo-Calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est jaune paille avec des reflets argentés

Nez : Le nez est intense et complexe. Il dévoile des nuances de fruits à chair jaune bien mûrs et un discret boisé plus lacté, caramel au lait. Quelques épices et des notes d'infusion participent à la complexité aromatique

Bouche : L'attaque se fait sur la sucrosité, la suavité avec beaucoup de feutré et de rondeur. Elle développe des notes de miel, de citron et de noisettes grillées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°

Accords mets et vins :

Vous apprécierez ce vin en apéritif. Il révélera être un allié de choix pour accompagner une noix de veau aux champignons à la crème, une omelette aux truffes noires ou des langoustes à l'armoricaine.

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui.

