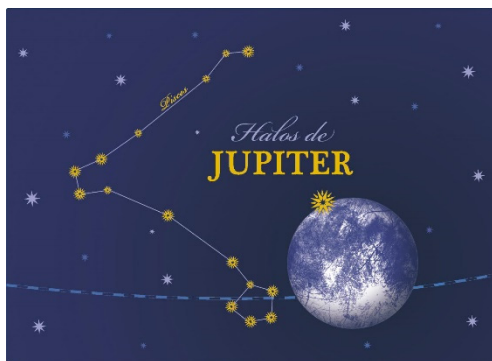


# Halos de JUPITER

## Vin de France Blanc 2015



*Avec ses arômes de citron, fleurs sauvages et notes minérales, ce vin blanc est un délicieux hommage à notre région. Sa bouche fraîche et dynamique en fait le compagnon idéal de la cuisine méditerranéenne.*

### **Vignoble:**

Grenache blanc (38% de l'assemblage), Sauvignon Blanc (32%) et Viognier (30%) sont plantés sur des lits d'alluvions déposées par le Rhône au Quaternaire. Les brises maritimes pendant l'été tempèrent les chaleurs et apportent de la fraîcheur aux fruits

### **Vendange:**

Vendange manuelle et stockage dans un endroit réfrigéré (+2°C) pendant 48 heures.

### **Vinification:**

La macération pelliculaire varie selon les cépages (8 heures pour le Sauvignon et seulement 2 heures pour le Grenache et le Viognier) et se fait à une température de 5°C.

Ecoulage des raisins par gravité et macération sur bourbes pendant 5 jours avec « batonnage ».

Soutirage des jus clairs et fermentation à froid à 16°C-18°C pendant 4 semaines.

Elevage sur lies avec « batonnage » pendant 3 mois après fermentation.

### **Garde:**

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin conservera sa fraîcheur pendant au moins 3 ans après sa mise en bouteille.

**Production:** 12 000 bottles