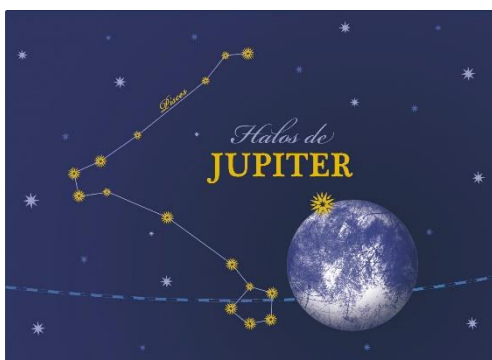


Halos de JUPITER

Vin de France Blanc 2017



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:

Roussanne (50% de l'assemblage), Grenache Blanc (40%) et Colombar (10%) 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