



Gouverneur Saint Auban Blanc 2020



IGP Vacluse 14% Alc

TERROIR : Lieux dits Les Faysses, Briançon et Gaujas. Terroir de bas de coteaux d'altitude moyenne (150m) exposés plutôt nord sur des sols constitués de sables, d'argiles et de graves calcaires produisant des vins riches, profonds, équilibrés. Ce sont des vins de grande garde.

ASSEMBLAGE : 40% Chardonnay, 30% Viognier, 30% Roussanne.

AGE DE LA VIGNE : 30 ans.

RENDEMENT : 20 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Agriculture biologique, taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour) alternés et couverts végétaux.

VINIFICATION : Pressurage direct. Fermentation alcoolique en barrique pour le Chardonnay durant 8 mois <13°C. Fermentation alcoolique en œuf béton pour le Viognier pendant 8 mois <13°C et en cuve inox pour les Roussanne (8 mois également).

ELEVAGE : 8 mois sur lies fines.

DEGUSTATION : Belle robe jaune pâle brillante et lumineuse. Fruits jaunes, fleurs blanches et notes vanillées composent un nez intense et d'une belle maturité. La bouche montre un réel équilibre entre ampleur et fraîcheur, elle apparaît à la fois intense, délicate, soyeuse et longue sur de l'abricot, de la pêche des fleurs d'acacia et des épices douces. La finale persistante prolonge le plaisir.

TERROIR: Comes from the finest terroirs of the Domaine. Medium-altitude soil composed of limestone gravels on the Faysses, offering rich, deep, elegant wines. They are wines of great ageing potential and their balance is reminiscent of the Northern Rhone.

BLEND : 40% Chardonnay, 30% Viognier, 30% Roussanne.

VINE AGE: 30 years.

YIELD: 20 Hl/ha

VITICULTURAL METHODS: Organic farming, spur-pruned and de-budded. Green harvest and pre-triage before harvest. Alternate rows of grass-cover and plant cover.

VINIFICATION: Direct pressing. Alcoholic fermentation in barrels for the Chardonnay during 8 months <13°C. Alcoholic fermentation in concrete eggs for the Viognier during 8 months <13°C and in stainless steel tanks for the Roussanne (also 8 months).

AGEING: Ageing on lees 8 month.

TASTING NOTE: Beautiful bright pale yellow and bright dress. Yellow fruits, white flowers and vanilla notes compose an intense nose and a beautiful maturity. The palate shows a real balance between breadth and freshness, it appears at once intense, delicate, silky and long on apricot, peach of acacia flowers and sweet spices. The lingering finish prolongs the pleasure.

