

Les Artèmes blanc 2022

AOP Luberon – 13% Alc

TERROIR : Proviennent majoritairement du plateau des hauts et bas Artèmes. Terroir tardif d'altitude (300 mètres), exposé sud sur des sols de molasses gréseuses et des sous-sols de lauzes calcaires. C'est le plus méridional de nos terroirs, les vins y sont structurés, taillés pour la garde avec des notes de fruits toujours sur la fraîcheur.

ASSEMBLAGE : 30% Roussanne, 30% Marsanne, 30% Rolle, 10% Clairette

AGE DE LA VIGNE : 30 ans.

RENDEMENT : 16 Hl/ha

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

VINIFICATION : Vendange égrappée. Pressurage direct à basse pression. Débourageage 18 heures à froid. Fermentation à basse température <13°C pendant 5 semaines : ceci favorisant la production d'arômes fermentaires.

ELEVAGE : En cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

DEGUSTATION : Jolie robe jaune pâle aux reflets verts de jeunesse. Nez intense et complexe de pêche de vigne, d'abricots et de poires, d'aubépine et de notes minérales. Bouche ronde et équilibrée légèrement saline qui s'ouvre sur des senteurs de fruits frais et de fleurs blanches fraîchement coupées vers une finale rafraichissante.

TERROIR: Mostly come from the plateau of the Upper and Lower Artèmes. Terroir late, altitude (300 meters), exposed south on sandstone molasses soil and limestone lauzes basements. It is the most southerly of our terroirs, the wines are structured, but always on the freshness.

BLEND: 30% Roussanne, 30% Marsanne, 30% Rolle, 10% Clairette

VINE AGE: 30 years.

YIELD: 16 Hl/ha

VITICULTURE: organic farming, spur-pruned and de-budded. green harvest and triage before harvest. Regular tillage.

VINIFICATION: Harvest totally destemmed. Direct pressing at low pressure. Cold settling for 18th hours. Fermentation at low temperature <13C for 5 weeks: this favors the production of fermentative aromas.

AGEING: 3 months tank ageing on the lees.

TASTING NOTE: Sparklingly pale yellow, with a fine, elegant nose of white flowers and fresh fruits. White peach, hawthorn and lemon combine on the palate, which is full, pure and long, and yet underlined by a lovely freshness at the end. This really is a complete white wine with good potential for ageing.

