

Le Châtaignier blanc 2022

AOP Luberon 13% Alc

TERROIRS : Lieux-dits Ventabrène et Piedasse. Sol de marne sableuse avec une exposition plutôt nord. C'est le terroir le plus frais du Domaine par son altitude et ses expositions. Les vins sont expressifs et harmonieux de garde moyenne avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise où se mêlent fleurs, fruits et épices.

CEPAGES : 60% Clairette, 25% Rolle, 15% Grenache Blanc.

AGE DE LA VIGNE : 30 ans.

RENDEMENT : 23 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Agriculture biologique, taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Les sols sont fragiles et peu travaillés, couverts végétaux systématiques et en totalité.

VINIFICATION : Pressurage direct ; Débourage à froid 18h ; Levurage. Fermentation alcoolique <14°C pendant 5 semaines en cuve inox. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : En cuve thermo régulée sur lies fines pendant 9 mois.

DEGUSTATION : Robe pâle aux reflets verts. Délicat parfum de fruits blancs et de fleurs blanches (aubépine et chèvrefeuille) rehaussé d'une pointe citronnée. Très bel équilibre en bouche jusque dans la finale où s'allient boutons floraux et agrumes.

TERROIRS : So-called Ventabrène and Piedasse. Sandy marl soil with a northern exposure. It's the most fresh terroir of the Estate by its altitude and its exposure. The wines are expressive and harmonious with average ageing with lots of freshness and indulgence where flowers, fruits and spices blend perfectly.

BLEND : 90% Clairette, 10% Grenache Blanc.

AGE OF THE VINE : 30 years.

YIELDS : 25 Hl/ha

CULTURAL METHODS : Organic farming, pruning in double royat, disbudding, green-harvest and pre-shorting before harvest. The soils are fragile and less worked, systematic plant cover.

VINIFICATION : Direct pressing; cold settling 18 hours, alcoholic fermentation <14°C for 5 weeks in stainless steel tanks.

AGEING : In stainless steel tanks on fine lees for 9 months.

TASTING : pale color with green reflections. Delicate sent of white fruits and white flowers (hawthorn and honeysuckle) with a hint of lemon. Very good balance in mouth until the finish where floral buds and citrus fruit combine.

