



Famille Perrin Luberon Blanc

Un vin adapté aux apéritifs ou à la cuisine simple, il est idéal pour les adeptes de vin blanc de plaisir.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2014 est une année surprenante pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges. La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de vins rouges aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les vins blancs sont jolis, frais, fruités et expriment de belles minéralités.

DESCRIPTION

Si vous aimez les vins Blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

SITUATION

Située en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ELABORATION

Filtration en présence de gaz carbonique, collage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec batonnage »

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Bourboulenc : 30%, Grenache : 30%, Ugni blanc : 30%, Roussanne : 10%

DÉGUSTATION

Aspect : brillant, jaune primevère à fond vert.

Nez : de fruit vert, de froment, de noisette.

Saveur : douce, délicate, champêtre, aromatique.

SERVICE

8°C sur hors-d'œuvres, buffet froid et entrée classique.

