



## Les Animaux Luberon Ours Blanc - 2024

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



### LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

### SITUATION

Situé 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.

### ÉLEVAGE

Les raisins blancs sont récoltés lorsque la maturité est optimale. La date de vendange est définie grâce à des analyses et des dégustations de baies. À l'arrivée au chai, les raisins sont pressés grâce à un pressoir pneumatique. Après débouillage, le moût fermente en cuves thermorégulées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est conservé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

### CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

### SERVICE

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

### DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle brillante, aux délicats reflets verts. Frais, vif, le nez offre un séduisant bouquet aromatique aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de zeste de citron. Cette fraîcheur et cette vivacité se poursuivent en bouche, alliées à un caractère acidulé avec une texture croquante et des arômes de pomme verte finement ponctués de fleurs blanches. Très pure, l'élégante finale est particulièrement rafraîchissante avec ses légères notes salines. Un vin tout en fraîcheur, très équilibré.

Accords: cuisine asiatique, sole meunière, fromage de chèvre frais

