



Sudains **Blanc 2022** **AOP Luberon – Vin Biologique**

Cépages : Vermentino (80%) et Roussanne (20%).

Terroir : Parcelles sablo-limoneuses situées à une altitude de 300 mètres au pied des montagnes du Luberon. Vignes certifiées biologiques uniquement.

Vignes : Vignes certifiées agriculture biologique.

Millésime : Un millésime marqué par un climat chaud et sec. Après un hiver froid, la vigne a pu retrouver son cycle débouillant tardivement et évitant ainsi les gelées printanières. Un début de saison sous une météo douce et saine, malgré un manque de précipitations, a permis un bon développement des vignes et des grappes. L'été fut très chaud avec de nombreux épisodes caniculaires mais aussi d'une grande sécheresse. Les pluies attendues du 15 Août ont été libératrices et la météo du mois de Septembre a permis de vendanger à parfaite maturité.

2022 est à nos yeux un très beau millésime.

Vinification : En cuve inox, avec une pointe de bois (10%) pour apporter de la rondeur. Fermentation alcoolique certifiée biologique.

Élevage : Sur lies fines. Mise en bouteille sur un jour fruit du calendrier lunaire afin de préserver le potentiel aromatique du vin.

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Dégustation : Une jolie robe jaune pâle marquée de reflets argentés. Ce vin détient un nez discret et floral, rappelant la garrigue de sa région. En bouche, fraîcheur et vivacité seront marquées par une belle acidité, permettant d'équilibrer les arômes de fruits frais. Idéal à l'apéritif ou sur des plats de viandes blanches et de poissons, ce vin a tout pour vous séduire.

