

Le Champ des Lunes

Propriété soeur dans le Luberon

Blanc 2009

Ces vins sont issus d'une propriété « soeur » de l'Abbaye, située à Cucuron (Vaucluse), un village lui aussi chargé d'histoire. Situé sur un terroir très particulier dénommé «Grand Luberon», le vignoble bénéficie d'une orientation très intéressante sur un promontoire superbement exposé.

Produit en très faible quantité, le blanc de Champ des Lunes est issu majoritairement de grenache blanc.

Ce cépage connu pour son ampleur et sa rondeur donne des arômes de confiture de pêche particulièrement intense.

Appellation Côte du Luberon

Cépages Grenache Blanc (100%)

Terroir Grand Luberon sur un sol calcaire

Rendement 30 hl/ha

Quantité 2 000 Bouteilles

Ramassage En caissettes de 30 kg - Tri à la Vigne.

Vinification

Pressurage doux (presseur pneumatique) Fermentation à basse température afin de préserver tous les arômes (15 - 16° C). Léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle.

Dégustation

Robe jaune pâle, avec de beaux reflets dorés. Nez frais et puissant, dominé par des arômes de fruits confits tel que l'abricot s'ajoutant à la finesse du coing. L'attaque en bouche est puissante, puis laisse place à un vin vif et ample d'une belle complexité aromatique. La finale laisse place également à belle fraîcheur et une jolie rondeur dû à la maturité des raisins.

Accords

À servir avec une daurade en sauce, des St Jacques au safran ou encore des écrevisses.

Conservation

À consommer dès aujourd'hui et durant les 5 ans à venir.

