

VALET de Trèfle

Blanc 2020

Vin de France



Terroir

Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité
Vignes sur la commune de Tavel
Vignoble mené en Conversion Bio depuis 2019
Labellisé HVE3



Dégustation

Robe jaune pâle. Nez sur les fruits blancs. Bouche fraîche sur les citruses.
Un vin de copains, gorgé de fruits et facile à boire



Encépagement

Grenache blanc 50% Clairette 45% Bourboulenc 5%



Vinification

Récolte manuelle
Vendange soigneusement triée et éraflée
Pressurage des baies
Débourbage à froid au bout de 24h
Fermentation alcoolique de 10-15 jours
Elevage en cuverie inox pendant 3 mois
Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins en Janvier/Février pour conserver le fruit et la fraîcheur
Production annuelle : 2 000 bouteilles



Service et Potentiel de garde

8-9°C

A boire frais, sur la jeunesse, dans les 2 ans



Accompagnement

Apéritif, Coquillages & Crustacés, Fromages