



Grand Blanc de Sannes

AOP Luberon - Blanc 2022

Agriculture Biologique

Une belle couleur jaune paille aux reflets dorés. Issu de nos plus belles parcelles d'Ugni Blanc, le Grand Blanc de Sannes s'associe également à la grande finesse du Vermentino et à la complexité du Grenache. Déjà, le caractère de sa jeunesse s'exprime avec harmonie et élégance.

Assemblage

- 35% Ugni Blanc
- 35% Vermentino
- 30% Grenache Blanc

Âge de la vigne

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de vignes d'un âge moyen de 25 ans et d'ugni blancs centenaires plantés en 1926.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour).
Pressurage direct sous azote.
Vinification en barriques pour 25% de la cuvée (avec une majorité de chêne Français en 225l et 500l et deux 500l en acacia) et pour les 75% restants vinification en cuve inox avec levures sélectionnée à 19°C.
Batonnage 2 mois et élevage en cuve inox 8 mois,
Au mois de juin : assemblage final filtration et mise en bouteille,
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage.
SO2 total 80mg – TAVA 13,5%

Accord mets/vins

« En début d'année, nous avons proposé ce vin en association avec le plat « Carottes de homard au jus de homard et sarrasin grillé ». Il était essentiel d'associer à ce plat un vin de caractère, avec de l'intensité et une certaine fraîcheur. Ce vin allie un beau volume en bouche à des arômes fleuris et délicats. Il offre également une finale minérale et pleine de relief grâce à de beaux amers. »

Guy Savoy - La Monnaie de Paris (Meilleur restaurant du Monde)

Equilibre
Aromatique

CHÂTEAU DE
Sannes
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes