CHÂTEAU DE SANNES
EN LUBERON



Moulin de Sannes

IGP Méditerranée - Blanc 2025

Agriculture Biologique

Au nez, une fraîcheur qui exhale des arômes d'agrumes, de pêche et de petites fleurs blanches.
La tonicité du vin se retrouve en bouche, avec beaucoup de fruits et une agréable pointe de menthe en finale.
Un compagnon idéal pour un apéritif entre amis, avec des rillettes de thon sur toast ou un filet de colin à la citronnelle.

Assemblage

- 57% Rolle
- 43% Grenache Blanc

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes âgées en moyenne de 25 ans pour le Grenache et de 6 ans pour le Rolle.

Méthodes culturales

Pressurage direct sous azote.
Vinification en cuves inox, suivie d'une fermentation avec des levures sélectionnées à 17°C.
Élevage sur lies pendant 2 mois avec bâtonnage.
Assemblage et vieillissement en cuves inox pendant 6 mois.
Filtration puis mise en bouteille.
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage. SO2 total 80mg - TAVA 12,5%.

Accords mets et vin

Ce vin accompagne les crustacés, les poissons de roche ainsi que les salades et les fromages crémeux. Une belle fraîcheur permet au bouquet de fruits du verger de se développer sur la longueur.

Fraicheur Gourmande

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes