



Carlina - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2022

Un vin blanc plaisir à déguster frais, porté sur le fruit.

Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, ce vin est à partager à tout moment.

Accord mets-vins

Un blanc idéal pour l'apéritif, les salades, les poissons cuits en papillote et les légumes frais de saisons.

Note de dégustation

Fruits frais avec des notes d'agrumes confits, rondeur en bouche sur la fraîcheur avec une légère salinité en finale.

Assemblage et cépages : 60% Grenache blanc, 40% Rolle

Terroirs : Argilo-sablonneux

Rendements et âge des vignes

40hl/ha /âge moyen 20 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

La vendange se fait de manière mécanique. Le Carlina blanc est vinifié et élevé durant 4 mois en cuve inox au Domaine de la Royère, Oppède.

Volume d'alcool : 12,5%

Production : 2800 bouteilles

