



Trésor du Millésime Blanc

IGP Vacluse – 2024 – Bio

Le Trésor du Millésime est une cuvée d'exception et confidentielle imaginée par notre maître de chai, née de la rencontre entre un millésime singulier et un élevage soigneusement maîtrisé. Les cépages qui la composent en révèlent toute la personnalité, faisant de chaque vendange une expression unique et inattendue. Ce millésime blanc 2024 séduit par son éclat, son équilibre et sa finesse.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Le bouquet de la Cuvée Trésor du Millésime révèle d'invitantes notes florales suivies de parfums de coings et d'abricots. Légèrement crémeux en attaque, le vin dispose d'une texture veloutée qui offre une certaine largeur. Parfaitement équilibré, le vin bénéficie de l'appui de fins amers qui offrent de la fraîcheur et étirent la finale. Un vin élégant et abouti.

Note : 92/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Nez de chèvrefeuille et de marguerite. En bouche, de belles notes d'infusion de camomille, une sensation crémeuse de massepain et de nougat, puis un vin ample et harmonieux, aux accents cireux et miellés, relevés par une nectarine et un melon aux zestes d'agrumes. Très séduisant.

Note : 16/20

Accord mets et vins

Apéritif, poissons à chair blanche, viande blanche, mets cuisinés au fromage.

<u>Cépages</u>	100% Roussanne
<u>Terroir</u>	Sables ocreux
<u>Rendements et âge des vignes</u>	20hl/ha. Vignes de 4 ans
<u>Volume d'alcool</u>	13,5%
<u>Production</u>	800 bouteilles 75cl

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol. Jeune vigne.

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg. Pressurage direct, élevage sur lie de 10 mois en œuf béton.

