



DOMAINE DU COFFRE

Le Chant des Vignes

AOP Luberon - Blanc - 2023



Cépages

80% Vermentino 20% Grenache Blanc



Dégustation

Une belle **robe** jaune pâle aux reflets verts.

Une jolie intensité aromatique et un **nez complexe** avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Une belle **harmonie en bouche** avec des fruits à chair blanche ainsi qu'une belle minéralité. Un vin élégant et long en bouche.



Terroir

Vignes en coteaux, sols argilo-graveleux, altitude 350m



Viticulture

Certifié Haute Valeur Environnementale

Vieilles vignes vendangées **manuellement**

Rendement **17hl/ha**



Vinification

Raisins refroidis et **pressés à froid**. Débourage et départ en fermentation longue puis élevage en cuve sur **lies fines**. Protection constante contre l'oxygène.



Accords mets et vins

Se déguste à l'apéritif avec olives, toasts, salades méditerranéennes et fruits de mer. S'accorde très bien avec des poissons, des viandes blanches et des plats végétariens.

