



DOMAINE DU COFFRE

La Clef des Sens

AOP Luberon - Blanc - 2023



Cépages

95% Rolle 5% Grenache Blanc



Dégustation

Une robe **jaune** profonde aux éclats dorés
Un premier nez fins, aux subtiles **notes boisées**. Suivi des vives notes de **fleurs blanches** et **beurrées**.
Un vin raffiné en bouche, rond et suave, à l'équilibre remarquable souligné par une longue persistance aromatique.



Terroir

Sélection parcellaire : vignes en **coteaux**, sols **graveleux**.



Viticulture

Certifié Haute Valeur Environnementale.
Vieilles vignes vendangées **manuellement**.
Rendement **15hl/ha**.



Vinification

Raisins refroidis et **pressés à froid**. Débourage et départ en fermentation en cuve inox puis fermentation en barrique. Elevage en **fût de chêne** 7 mois sur **lies fines**.



Accords mets et vins

Se déguste très bien à l'apéritif. Il sublimerait vos plats base crème comme la blanquette de veau. Mais encore des poissons en sauce, ou des plats à la truffe. Excellent accord avec un plateau de fromage.