

DOMAINE D'ESTOUBLON

BLANC - 2019 - IGP ALPILLES

CÉPAGES

Roussanne
Marsanne
Grenache



DEGRÉ D'ALCOOL

14% Vol

TERROIR



Sols profonds
Argilo-calcaires

GARDE

À boire dès maintenant
avec un potentiel
de garde de 7 à 8 ans



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VINIFICATION : Cuves inox et bétons, éraflage 100%.

ÉLEVAGE : 7 mois en barriques de 400l, cuves béton et cuves ovoïdes en béton naturel.

TONNELIERS : Ermitage et Bernard

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe dorée brillante. Au nez, se dévoilent des notes de fleurs d'acacia, d'ananas confit, de papaye et de crème brûlée. La bouche est ample avec de beaux amers, elle offre des arômes de brioche toastée et d'abricot sec.

À marier avec un poisson charnu, des huîtres gratinées au four ou des aiguillettes de poulet marinées à l'huile d'olive et aux herbes.

MILLÉSIME 2019

Millésime marqué par un temps sec jusqu'à l'automne et accompagné par un été très chaud. Les vignes ont su prouver leur résistance à ces conditions climatiques en présentant des baies puissantes et des jus bien concentrés. La vendange n'en fût pas plus précoce puisqu'il a fallu attendre des nuits plus fraîches pour procéder à la cueillette et obtenir de très jolis arômes avec des états sanitaires irréprochables. Si la quantité récoltée est modeste au regard des années précédentes, la qualité obtenue n'en est pas moins exceptionnelle et promet un millésime gourmand et très aromatique.