



IGP INSOLITE BLANC

DOMAINE RAY-JANE IGP DU VAR 12%

2021

Vignoble /

Terroir . Argilo-calcaire
Vignes de 60 à 80 ans

Cépage . Clairette 90%
Ugni Blanc 10%

Culture /

Travail du sol traditionnel (manuel).
Aucune utilisation de produits chimiques.
Vendange manuel, tri à la vigne et à la cave.

Vinification /

Pressurage direct, fermentation à basse température, puis élevage sur lie fine en demi muid pendant 5 mois avec un bâtonnage quotidien sur le premier mois.



Dégustation /



Robe soutenue jaune or brillante.



Nez aromatique, dévoilant un aspect fruité de pêche blanche, florale tel que le tilleul et des arômes vanillés.



Une bouche riche et ample avec une belle vivacité, finissant par des notes légèrement boisés apportant une note vanillée.

Une finale longue et équilibré.

A boire dès à présent ou à garder entre cinq et dix ans.



373 Avenue du Bosquet
83330 Le Plan du Castellet
04.94.98.64.08
domaine@ray-jane.fr
www.ray-jane.fr