

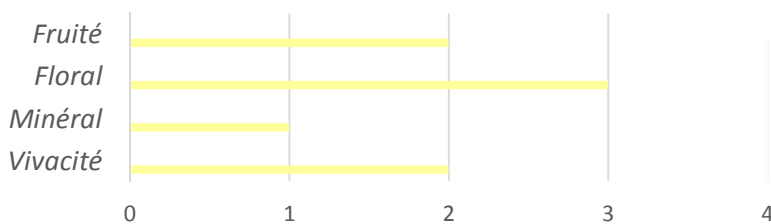


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

EPHEMERE [LUBERON - BLANC]

Appellation d'Origine Protégée | 2017



CÉPAGES

64% VERMENTINO, 20% GRENACHE BLANC, 12% UGNI BLANC, 4% CLAIRETTE.

VINIFICATION

Vinifié traditionnellement par : macération, écoulage des jus et débouillage, fermentation alcoolique thermo-réglée.

Conservation sur lies fines.

Partiellement élevé en barriques pendant 10 mois.



DÉGUSTATION

Robe jaune or. Nez élégant aux notes florales et épicées. Bouche aux notes minérales et légèrement boisée.



METS & VINS

Servir frais. Ce vin accompagne de la daurade (à l'estragon ou au fenouil), du saumon fumé et tous types de fromages.

Il peut également se déguster à l'apéritif.



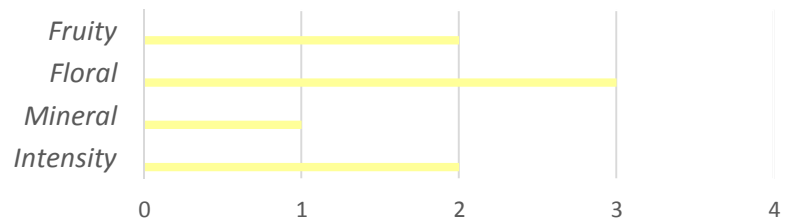


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

EPHEMERE [LUBERON - WHITE]

Appellation d'Origine Protégée | 2017



VARIETIES

64% VERMENTINO, 20% WHITE GRENACHE, 12% UGNI BLANC, 4% CLAIRETTE.

VINIFICATION

Traditional wine-making process: maceration, running-off and racking, thermo-regulated fermentation.

Aged on fine lees.

Partially aged in oak barrels for 10 months.



TASTING

Golden yellow color. Elegant rose, spicy, with floral notes. Mouth with mineral notes and light hint of woodiness.



PAIRING

To be served cool. This wine goes well with sea braw (with tarragon or fennel), smoked salmon and all kinds of cheeses.

It can also be served for aperitif.