



TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

KERAS [LUBERON - BLANC]

Appellation d'Origine Protégée | 2017



CÉPAGES | Sélection parcellaire, 53% VERMENTINO 24% GRENACHE BLANC, 20% ROUSSANNE, 3% UGNI BLANC
VARIETIES | *Selective grapes of 53% Vermentino, 24% White Grenache, 20% Roussanne, 3% White Ugni*

VINIFICATION | *Après un pressurage direct, la fermentation est thermo-régulée à 17°C. Le vin est élevé sur lies fines avant sa mise en bouteilles.*

VINIFICATION | *Direct pressing followed by fermentation in thermo-regulated tanks. The wine is matured on fine lees before being bottled.*



DÉGUSTATION | *Robe brillante jaune claire. Le nez fruité (fruits exotiques et agrumes) présente une belle vivacité. La bouche ample garde un bel équilibre entre rondeur et arômes.*

TASTING | *Bright and light yellow robe. Fresh and fruity nose (exotic and citrus fruits). The mouth is well balanced between aromas and roundness.*



METS & VINS | *Ce vin conviendra pour l'apéritif, mais aussi sur des plats élaborés (poissons ou viandes), des fromages secs ou affinés.*

PAIRING | *This wine goes well with aperitif, sophisticated dishes (meat or fish), dry and ripened cheeses.*



RECOMPENSES | *Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2018*

MEDALS | *Silver medal – 2018 Paris Agricultural Contest.*

A découvrir aussi en

