

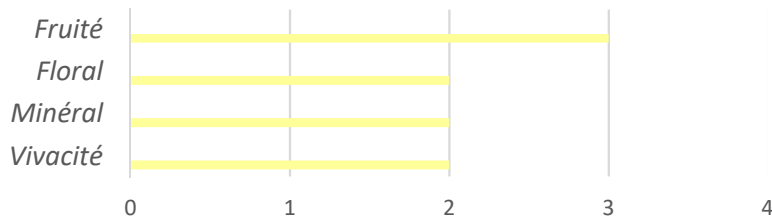


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

KERAS [LUBERON - BLANC]

Appellation d'Origine Protégée | 2018



CÉPAGES

Sélection parcellaire, 64% VERMENTINO
20% GRENACHE BLANC, 12% UGNI
BLANC, 4% CLAIRETTE

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.



DÉGUSTATION

Robe brillante jaune claire. Le nez fruité frais présente une belle vivacité. La bouche ample garde un bel équilibre entre rondeur et arômes.



METS & VINS

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



RECOMPENSES

Médaille d'Or - Concours des vins à Orange 2019



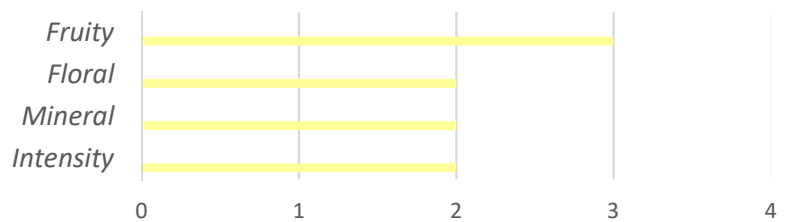


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

KERAS [LUBERON - WHITE]

Appellation d'Origine Protégée | 2018



VARIETIES

Selective grapes of 64% Vermentino, 20% White Grenache, 12% White Ugni, 4% Clairette

VINIFICATION

Direct pressing followed by fermentation in thermoregulated tanks. The wine is matured on fine lees before being bottled.



TASTING

Bright and light yellow robe. Fresh and fruity nose. The mouth is well balanced between aromas and roundness.



PAIRING

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



MEDALS

Gold medal – 2019 Orange Wine Contest

