

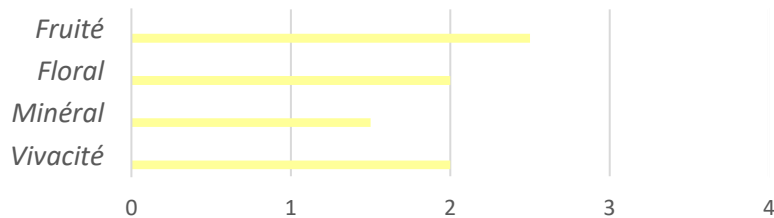


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

KERAS [LUBERON - BLANC]

Appellation d'Origine Protégée | 2019



CÉPAGES

Sélection parcellaire, 57% Grenache Blanc, 34% Vermentino, 7% Ugni Blanc, 3% 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 (fruits exotiques et agrumes) 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.



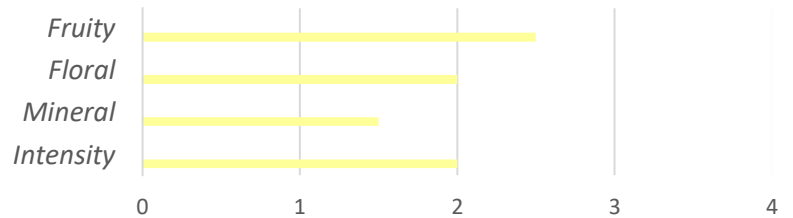


TERRES VALDÈZE

▪ Empreinte Vigneronne ▪

KERAS [LUBERON - WHITE]

Appellation d'Origine Protégée | 2019



VARIETIES

Selective grapes of 57% White Grenache, 34% Vermentino, 7% White Ugni, 3% 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 (exotic and citrus fruits). 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.

