

LUBERON

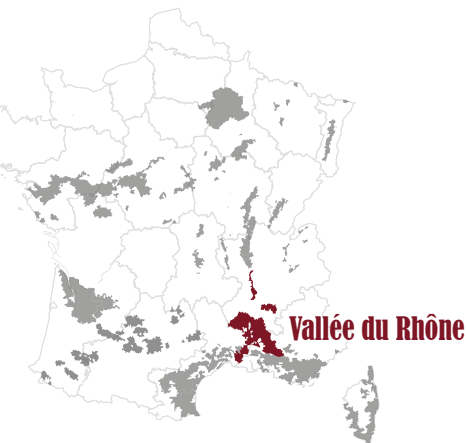
Les Pierres Chaudes AOC blanc

Côtes du Rhône

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



1988, naissance de l'AOC Luberon

Les vignes ont pris possession d'une nature préservée au sein du Parc Naturel Régional du Luberon, admis par l'UNESCO dans le réseau mondial des réserves de biosphère.

Implanté à une altitude qui varie entre 200 et 450 mètres, le vignoble jouit d'une grande amplitude thermique qui confère aux vins toute leur fraîcheur.

LOUIS FFRE



Cépages

Assemblage de Vermentino, du Grenache, de la Clairette, du Bourboulenc, de la Roussanne, de la Marsanne, du Viognier et de l'Ugni.



Dégustation

Robe : cristallin, jaune pâle aux nuances brillantes.

Nez : ouvert et expressif sur des notes d'agrumes.

Bouche : de la vivacité, de l'élégance et une très belle palette aromatique allant du pamplemousse à la pêche, en passant par le miel.



Accords mets et vins

C'est un allié de choix à l'apéritif, avec des toast de chèvre frais, des poissons en sauge ou encore une terrine de foie gras de canard.



Garde

De suite à 10 ans.

