

# Les Hauts de BEAUMIÈRE



## Les Hauts de Beaumière - AOP Luberon Blanc 2024

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les montagnes du Luberon abritent un lieu-dit nommé « Beaumière » connu pour ses plantes à vertu médicinale apaisant les douleurs et où l'authenticité du rapport de l'homme à la nature est préservée.

La flore de ce massif représentant près d'un tiers de la flore française, est un puit d'espèces de végétaux favorisé par la douceur du climat méditerranéen.

### PRÉSENTATION

Le terroir fécond du Luberon, composé de sols argilo-calcaires et dont les amplitudes thermiques sont importantes tout au long de l'année, permet donc à la vigne de s'épanouir depuis l'antiquité et ce à une altitude comprise entre 200 et 450 mètres.

### TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaires.

### VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue des fermentations à basse température.

### ÉLEVAGE

15 semaines d'élevage sur lies permettant un développement aromatique optimal.

### CÉPAGES

Grenache blanc 80%, Clairette 10%, Ugni blanc 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

### SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

### DÉGUSTATION

Robe jaune clair limpide. Bouquet complexe de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Bouche ample, tendre, pleine offrant une intéressante persistance aromatique.

### ACCORDS GOURMANDS

Poulet au piment, gésiers de volaille, boudin blanc au Porto.

