

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.

