

Les Hauts de BEAUMIÈRE



Les Hauts de Beaumière - DOP Luberon Blanc 2024

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Francia

Las montañas del Luberon albergan un lugar llamado "Beaumière", conocido por sus plantas medicinales que alivian el dolor y donde se preserva la autenticidad de la relación del hombre con la naturaleza. La flora de este macizo, que representa casi un tercio de la flora francesa, es un pozo de especies vegetales favorecidas por la suavidad del clima mediterráneo.

PRESENTACIÓN

El fértil terruño del Luberon, formado por suelos arcillo-calcáreos con importantes variaciones térmicas a lo largo del año, ha permitido que la vid florezca desde la antigüedad a una altitud de entre 200 y 450 metros.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas, recolectadas en el frescor de la noche, realizan fermentaciones a baja temperatura.

CRIANZA

15 semanas de crianza sobre lías permitiendo un desarrollo aromático óptimo.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 10°C - 12°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido amarillo claro límpido. Bouquet complejo de flores blancas y de frutas blancas. Lleno, tierno y pleno en boca, ofreciendo una interesante persistencia aromática.

