



# ASTRALABE BLANC 2023



## RAISON D'ÊTRE

Née en 2019, Astralabe Blanc est la petite sœur de notre cuvée Astralabe Rouge, agréable en apéritif mais aussi à table. Sur la fraîcheur et le fruit croquant, elle offre des arômes floraux avec des notes de fruits blancs. Une pointe de vivacité fait perdurer ces arômes complexes et intenses.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : joli jaune pâle avec des reflets argentés.

Nez : aromatique et complexe sur des notes de fleurs blanches (lys, acacia), et des fruits blancs à pépins.

Palais : acidulé et croquant, une bouche sur les fruits blancs, avec beaucoup de gourmandise.

Finale : belle persistance aromatique

Garde : 2-3 ans.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Vin de plaisir à boire en apéritif. S'accordera parfaitement à des poissons, des crustacés, du tajine poulet citron confis, du fromage de chèvre frais ou un taboulé libanais.

Parfois, si le vin est exposé à des températures très basses, il peut développer des 'cristaux' de tartre, qui sont complètement naturels et n'affectent ni la qualité, ni le goût.

## SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUE

Cépages : 34% Roussanne, 27% Grenache Blanc, 24% Rolle, 15% Clairette.

Titre alcoolémique : 12.5° | pH : 3,35

Acidité totale : 4.0 g/l

Sucres résiduels : <0,5 g/l

## PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : Exposition Nord-Ouest, altitude moyenne 510 m.

Sols : argilo-calcaire et très caillouteux.

Mode de conduite : simple cordon de Royat à 5 coursons.

## CONDUITE DU VIGNOBLE

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiés BeeFriendly et HVE.