



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.