



cave de

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON

AUBEPINE

Appellation Origine Protégée

VENTOUX

L'Aubépine est une plante avec de très belles fleurs blanches qui est connue depuis des siècles pour ses propriétés de tonifiant cardiaque

Terroir

Sélection, Argilo calcaire

Vinification

traditionnelle

Dégustation

Jaune pâle, reflets verts
Senteurs poire williams, ananas
Bouche avec sucrosité acidulée et gourmande
Finale fraîche








Conseil de conservation

à déguster dès à présent
vin à boire sur le fruit, à boire bien frais
conservation 3-5 ans en cave

Température de service

10-12 C°

Suggestion d'accompagnement

-  apéritif
-  Poissons en sauce , poissons grillés
-  Crustacés, cocktail de crevettes
-  Raclette, poulet au curry
-  Paupiettes de veau
-  Saumon, viandes blanches
-  Fromages de chèvre

Cépages

Grenache blanc
Roussane
Clairette

Couleur

blanc

