



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

en robe blanche



Type de sol

Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge



Plantation

3600 pieds/ha
Parcelles de 1946 et 1947



Appellation

Vin de France



Vendanges

Manuelles



Cépages

100 % Carignan blanc



Vinification

Pressurage direct en grappes entières, débourbage, fermentation à température contrôlée (16°C) en cuve inox. Bâtonnage sur lies en fin de fermentation



Elevage

10 mois en cuve inox puis en bouteille



Dégustation – Millésime 2020



La robe séduit par son jaune clair brillant, rehaussé de reflets argentés.

Le nez, fin et délicat, dévoile des arômes de fruits blancs, soulignés par une touche minérale aux accents légèrement fumés.

L'attaque en bouche est vive et fraîche, marquée par une subtile tonalité mentholée. L'équilibre entre intensité et complexité confère à l'ensemble une grande élégance. La finale, tendue et saline, prolonge la dégustation avec précision et raffinement.