

Les Aubettes Blanc 2025

AOP Luberon - Bio

Cuvée : Les Aubettes Blanc

Millésime : 2025 - 2 100 bouteilles. Vendanges avancées aux 25 et 31 août pour plus de fraîcheur.

Assemblage : Vermentino 80 %, Roussanne 20 %

Degré : 13 % vol.

Terroir : AOP Luberon. Sud Luberon, près de la Durance. Raisins issus de l'agriculture biologique.

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage dès la récolte, débourbage à froid. Fermentation lente à 18 °C, malolactique faite. Élevage d'environ un an en fûts et en cuve. Pas de filtration. Sulfites minimaux, issus de soufre volcanique distillé.