

Domaine Dambrun 2023

IGP Vacluse
Blanc



30% Grenache Blanc
30% Chardonnay
20% Clairette
5% Roussanne
5% Marsanne
5% Viognier
5% Ugni Blanc



domaine
Dambrun

Terroir :

Terroir argilo-sableux calcaire, très caillouteux, favorisant des blancs frais, tendus et minéraux.

Notre Chardonnay d'altitude, cultivé sur les contreforts calcaires du Ventoux, se marie subtilement avec nos cépages traditionnels implantés sur des sols argilo-sableux. Cet assemblage de cépages et de terroirs apporte toute la singularité, la richesse et l'élégance à notre vin.

Altitude :

Entre 100 et 450m d'altitude

Vendanges :

Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Pressurage pneumatique à faible intensité. Fermentations naturelles (levures indigènes) à basse température en demi-muids de 2 à 3 vins. Élevage de 9 mois en demi-muids. Fin d'élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et favoriser l'expression du fruit.

Rendement : 20hl/ha

Potentiel de garde : 10 ans

Commentaire de dégustation :

Élégant mariage de Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne et Ugni blanc. Cet assemblage avec notre Chardonnay d'altitude donne naissance à un vin aussi subtil qu'aromatique. Fruits à chair blanche, miel et fleurs blanches.

TAV : 13.5%