

Château Unang

Adeline 2017

CÉPAGES

ROUSSANNE,
GRENACHE BLANC,
CLAIRETTE.

RENDEMENTS DE 15-30
HL/HECTARE.

VENDANGES À LA
MAIN.



Dégustation : parée de sa robe dorée subtile, Adeline offre un nez aux arômes de confiture de poire et de gingembre. Elle tire sa richesse dans ses notes de fleur blanche (tilleul). Cette complexité lui donne du volume en bouche avec une légère sucrosité (pain grillé). Sa finale minérale, presque saline est rafraîchissante.

Terroir : les vignes de cépages blancs d'Unang sont situées dans la vallée, près de la Nesque, à 220m d'altitude. Les sols argilo-calcaires, avec des cailloux en profondeur sont dans l'ombre des Monts du Vaucluse, protégeant les parcelles du soleil. Cette exposition en fait un lieu frais, frappé (trop souvent) par le froid - contribuant à la fraîcheur de ce vin.

Vinification : les jus sont restés en contact avec la peau des raisins avant d'être pressés. Les vins commencent leur fermentation à basses températures (15-18°C) dans des cuves en fibre de verre. Une partie du volume a fermenté puis vieilli dans du chêne neuf. Le vin a été mis en bouteille en Avril 2018.

Remarques : servir frais, c'est un vin de repas, qui s'adaptera à de nombreux plats, du homard jusqu'au Curry vert Thaï. En apéritif, il sera festif et accompagnera agréablement le foie gras. A boire dès maintenant, il pourra être apprécié sur les 5 prochaines années, voire plus.

