

Terre de Safres blanc 2016

Sol : Safre : argile limoneuse durcie et agglutinée dû au cours de la Durance

Vignes : de 5 ans à 45 ans

Vigneron : Romain Dol, depuis 3 ans qui a succédé à son père et a réussi à passer de la cave coopérative à la mise en bouteille au domaine.

Domaine : 30ha, en agriculture biologique

Assemblage : 35 % Vermentino / 20 % Bourboulenc / 30 % Grenache Blanc / 15 % Viognier

Bourboulenc :



Cépage secondaire de nombreux vins blancs du Languedoc, de Provence et du Rhône, le bourboulenc apporte aux assemblages une faible charge en alcool, des arômes subtils, floraux et fruités, et une petite pointe d'amertume.

Vermentino



Egalement appelé rolle, est un cépage blanc qui donne des vins équilibrés au bouquet floral et fruité, avec de la rondeur et du gras. Il est la vedette de nombreuses appellations de Provence, de Corse et de Sardaigne.

Viognier



Ayant frisé la disparition, ce cépage fragile et au rendement irrégulier donne des vins blancs très parfumés qui atteignent leur plus haute expression dans les Côtes du Rhône septentrionales. Récemment, le viognier a conquis le sud de la France et même l'Australie, où il est devenu le cépage blanc le plus populaire.

Grenache blanc



Natif d'Espagne, le grenache blanc est répandu dans le sud de la France et se prête à la fabrication de vins doux naturels en raison de son haut taux en sucre, mais aussi à des assemblages de vins blancs secs, leur apportant rondeur et longueur en bouche.