



TERRE D'OCRES BLANC 2021
AOP VENTOUX

GILBERT ET GAILLARD 2022 Médaille d'Or



Cépages : 45% Grenache Blanc, 30% Roussanne,
25% Clairette

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 12°5

Couleur: jaune avec des reflets vert pâle.

Bouquet: nez fin, minéral et expressif d'agrumes et de pommes vertes

Bouche: élégante, équilibrée, fraîche, fruitée (fruits à chair blanche) avec une attaque franche, vive, croquante et une note minérale.

Accords mets/vins : entrées froides et chaudes, produits de la mer, viandes blanches, fromages doux, apéritif

Vieillessement : 3 à 4 ans

Servir à 9°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débouillage, le jus fermente dans des cuves à température contrôlée à 15-16° maximum. Le vin est mis en bouteilles et conservé en cave avant sa commercialisation