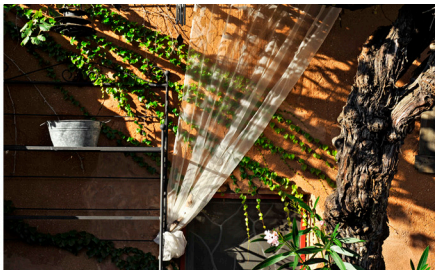

JARDIN DES NAUTES

AOP Luberon Blanc 2020

En grec ancien, le terme « Naute » signifie « marin, matelot ». Dans la Gaule antique, « Les Nautes » désignaient une confrérie de personnel naviguant sur les rivières et les fleuves de France. Armateurs et commerçants, ils encouragèrent les échanges entre les cités françaises. Ce commerce a ainsi permis aux vignerons de faire connaître le fruit de leur travail à travers tout le pays en expédiant leurs vins à l'aide de grandes amphores en terre cuite.

Fins négociateurs, les Nautes s'enrichirent rapidement et rapportèrent chez eux toute forme de richesse. Ils étaient ainsi connus pour bâtir de somptueuses demeures aux jardins luxuriants emplis d'œuvres uniques et d'objets d'exception.

Notre cuvée « Jardin des Nautes » souhaite rendre hommage à cette confrérie en leur dédiant un vin équilibré et gourmand se distinguant par sa persistance aromatique et son élégance.

- **Cépages :** 80% Grenache, 10% Ugni Blanc, 10% Clairette.
- **Nature des sols :** argilo-calcaires.
- **Alcool :** 13% vol.
- **Sucres résiduels :** < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage :** le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue des fermentations à basse température ainsi que 15 semaines d'élevage sur lies permettant un développement aromatique optimal.
- **Notes de dégustation :** robe jaune clair limpide. Bouquet complexe de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Bouche ample, tendre, pleine offrant une intéressante persistance aromatique.
- **Température idéale de service :** de 10°C à 12°C.