



LUEUR BLANCHE DE BERNARD MAGREZ

Lueur Blanche s'inspire des premières lueurs de l'aube qui baignent les paysages de la Provence. Fraicheur et éclat caractérisent ce délicieux vin blanc typique du terroir méditerranéen.



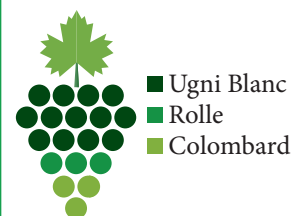
APPELLATION



NATURE DU SOL

Argilo - calcaire

ENCÉPAGEMENT



ASSEMBLAGE



- 60% Ugni blanc
- 20% Rolle
- 20% Colombar

RENDEMENT ANNUEL



■ 50Hl/Ha

ACCORDS METS ET VINS



Fruits de mer,
poissons grillés

DÉGUSTATION

ŒIL

Blanc pâle

NEZ

Arômes de fruits à chair
blanches

BOUCHE

Fraicheur et fruité

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Vignes palissées
- Travail des sols
- Viticulture raisonnée

VINIFICATION

- Pressurage du raisin à l'abri de l'oxygène
- Fermentation à 18°C
- Elevage court de 2 mois avant mise en bouteille