



AUTREMENT DIT  
**VINS**

Chaussée de Dinant 332  
B - 5000 Namur



## AOC Lubéron La Bastide du Claux L'Odalisque 2016 75 cl Blanc

15,00 € ( 12,4 HTVA)

---

<b>VILLAGE</b>	la motte d'aigues
<b>DOMAINE</b>	la bastide du claux
<b>COULEUR</b>	blanc
<b>CÉPAGE</b>	vermentino ( 34,0 % ) , viognier ( 33,0 % ) , clairette ( 33,0 % )
<b>MILLÉSIME</b>	2016
<b>CONDITIONNEMENT</b>	75 cl

---

### Ce qu'en dit la presse

### Accompagne...

Saint-Pierre

### Ce qu'on en dit

**TERROIR** : sols argileux sur sous-sol argilo-calcaire de type safres. Sol caillouteux sur la commune de Cabrières d'Aigues et Cucuron. Plateau argilo-calcaire en altitude situés sur la commune de La Motte d'Aigues  
**VENDANGE** : Manuelle **ELEVAGE** : les fermentations malo-lactiques n'ont été effectuées sur ce millésime et l'élevage, porté à 14 mois, a lieu sur lies sans batonnages afin d'obtenir des vins frais et gras. Ces vins n'ont pas été collés et une filtration a été réalisée **VINIFICATION** : après une vendange manuelle avec tri de la récolte à la parcelle, la vendange est pressée grappes entières pour de meilleurs résultats qualitatifs. Les jus sont légèrement débourbés et ne sont pas levurés. Les fermentations débutent en cuve béton thermo-régulée, puis se terminent en fûts de chêne de 2 à 4 vins de 500 litres. **ACCORD** : Saint Pierre à l'Immortelle. Velouté de petits pois aux graines de fenouil. **GARDE** : 7 **NOTE DU VIGNERON** : âge moyen de 15 ans pour le vignoble. Les vignes sont travaillées selon les méthodes de l'agriculture raisonnée (fumure organique raisonnée, protection phytosanitaire réduite, travail mécanique total des sols et enherbement si nécessaire). Le rendement de la récolte 2014 sur la parcelle est de 42 hls/ha

### Servir...

11°

### Mode de production

Conversion Bio