



## AOP Lubéron

CAVE BIO

Fidèle à ses racines provençales, le **Domaine Maslauris** produit des vins certifiés bio, vendangés à la main et restituant pleinement la typicité des cépages de l'appellation Lubéron. Son Inopiné blanc 2017 est un vin composé de 40 % Vermentino, 35 % Grenache blanc, 15 % Roussanne et 10 % Viognier. Après un élevage de 4 mois majoritairement en cuve inox, le réassemblage des jus a eu lieu début 2018 pour une mise en bouteille à la sortie de l'hiver. Le nez frais et élégant développe des arômes de fruits à chair blanche sur des notes briochées et de fruits exotiques. Sa juste acidité en bouche lui confère une attaque vive et une belle fraîcheur. Ce vin à la robe couleur or vert s'apprécie à l'apéritif et à table, en accompagnement de poissons ou fruits de mer, d'une viande blanche ou d'un fromage de chèvre. Il se boit dès aujourd'hui et se garde au minimum 5 ans. [maslauris.fr](http://maslauris.fr)



1