



CUVÉE PAPET BLANC 2023

Cette cuvée a été vinifiée en hommage à "Papet", notre père et notre grand-père, au vigneron et au passionné qu'il était. Amoureux de son domaine, Jean-Pierre Santini qui était appelé "Papet" par sa famille, y a consacré toute sa vie de sa première vinification en 1962 jusqu'au mois de juillet 2022 où il nous a quitté.

Provenance : Nous avons sélectionné nos plus belles parcelles de raisins blancs afin d'élaborer cette cuvée.

Cépages : Marsanne, Rolle, Clairette et Ugni Blanc.

Terroir : Les marsannes, les rolles et les ugni blancs sont issues de vignes plantées dans des sols de fond de vallée, où le système racinaire de la plante puise son alimentation en eau et en minéraux en profondeur. Les clairettes proviennent d'une parcelle implantée sur un coteau au sol argilo-calcaire.

Label : Vin de France

Travail du sol : le vignoble repose sur le travail mécanique du sol. Les sols sont labourés, déchaussés entre et sous les rangs de vignes pour qu'ils puissent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol nécessaires à leur croissance.

Vinification : Les raisins sont récoltés uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. Ils sont cueillis et transportés en petites caissettes, puis pressurés à basse pression.

Pour que cette cuvée conserve une belle fraîcheur et de la complexité aromatique, nous avons fait le choix d'une vinification en cuves inox à 15°C.

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante, limpide

Nez : expressif avec beaucoup de finesse, des notes d'agrumes et de fleurs blanches

Bouche : d'un bel équilibre, elle repose sur une assise à la fois fraîche et ample, teintée de notes florales et d'agrumes

À table : Avec des poissons grillés : dorade, loup, turbot, rouget, une bouillabaisse....
Il sera également très apprécié à l'apéritif.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver 4 à 5 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini