DOMAINE
PIQUE-BASSE
Atypique

ATYPIQUE 2023
IGP Vaucluse Blanc

Cette cuvée est l'assemblage des cépages Vermentino (25%), Sauvignon blanc (25%), Chenin (17%), Petit Manseng (17%), Grenache gris (16%), classés en appellation IGP Vaucluse. Ils sont issus de parcelles riches en sable et argiles d'origine alluvionnaire situées au lieu-dit «Piquebas» entourant le domaine. Ce terroir confère à ce vin blanc une grande fraîcheur.

Chaque cépage est vinifié et élevé séparément en cuve inox. L'élevage est réalisé durant 4 mois sur lies fines juste avant la mise en bouteille.

A boire dans les deux ans. Température de dégustation : 12-14° C.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DEMETER

Vin Bio certifié par Ecocert
Agriculture et vinification en biodynamie certifiées par Demeter

Olivier Tropet, artisan vigneron
Earl Desplans – 445, route de Buisson - 84110 Roaix -France
+(33)04 90 46 19 82
domaine@pique-basse.com - www.pique-basse.com
Siret 340 402 403 000 18 - N° TVA intracommunautaire FR 483 404 024 03