

Château Val Joanis **BLANC** 2023



- ❖ **Appellation** : AOP- Luberon
- ❖ **Cépages** : 60% Rolle, 35 % Roussanne, 5% Grenache blanc
- ❖ **Rendement** : 45 hl/ hectare
- ❖ **Sol** : argilo calcaire
- ❖ **Exposition** : Sud / Sud Est
- ❖ **Altitude** : 250 mètres
- ❖ **Vinification** : macération pré fermentaire à froid. Élevage sur lies fines à basse température en cuve inox.
- ❖ **Notes de dégustation** : Ce superbe vin blanc aux reflets or dévoile des arômes de fleurs blanches, de gingembre et de citron confit.
- ❖ **Conseil de l'œnologue** : Servir frais, conservation 5 à 7 an. En accompagnement d'un poisson grillé, d'une belle volaille de Bresse ou simplement sur un fromage affiné, il comblera les plus exigeants.
- ❖ **Conditionnement** :

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*l*h en cm
Bourguignonne	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
Agappe gravée	1,45kg	6	8,7kg	30.5*25.5*18.5

Palettisation					
Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*l*h en cm	
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette	
11	9	100 (1ct .debout)	900 kg	120*80*170	

❖ Récompenses :

- ✓ Concours « Terre de Vins » 2023 : **médaille d'or**
- ✓ Concours des grands vins de France » Mâcon 2023 : **médaille de bronze**

