



Domaine des Enchanteurs

SONGE D'OR

750 ML

IGP VAUCLUSE 2018

CEPAGES : 50 % VIOGNIER
50% GRENACHE BLANC

RENDEMENTS : 40 à 45 HL/HA

TERROIR : Argilo sableux avec des cailloutis de grès et de silex, entre 160 et 200 m d'altitude.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges manuelles, le matin de bonne heure, en caissettes de 15 kg.

Le Viognier et le Grenache sont vinifiés séparément.

Tri sélectif de la vendange, puis pressurage.

Fermentation et élevage de 8 à 10 mois en fûts de chêne Français de la tonnellerie REMOND.

DEGUSTATION :

Robe : Jaune or très brillante.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de fruits à chair blanche rôtis (poire et pêche de vignes) soutenus par des notes de truffe blanche et cèpes.

Bouche : Ample et équilibrée. Forte intensité des arômes en fin de bouche.

Servir frais autour de 12°C.

Domaine des Enchanteurs
52, Chemin d'Aubignan
84330 St Hippolyte-le-Graveyron

Bertrand Seube (Œnologue)
06 73 99 98 26
bertrand@domainedesenchanteurs.fr

Reynald Marin (Service Commercial)
06 80 88 06 08
reynald@domainedesenchanteurs.fr