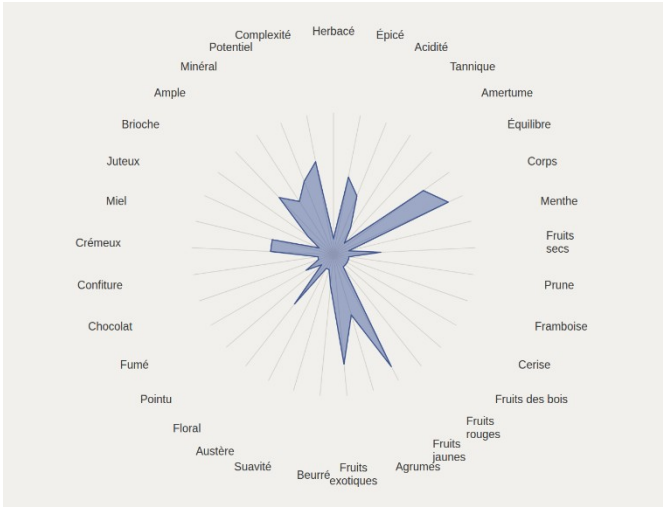
PURE. Grenache Blanc

VIN DE FRANCE

Un blanc comme une journée d'été lumineuse : du Grenache Blanc issu d'une seule parcelle, aux notes de fruits gorgés de soleil et d'une belle fraîcheur.

MILLÉSIME	*2025*
CÉPAGE	*100% Grenache Blanc*
ALCOOL	*13,5 %*
VOLUME	*0,75 L*
TEMPÉRATURE DE SERVICE	*8–9 °C*
POTENTIEL DE GARDE	*3 à 5 ans*
DISTINCTIONS & CERTIFICATIONS	*Vin de France* *Agriculture : France*
PROFIL AROMATIQUE	*Tout simplement typique* Robe jaune lumineuse, parée de délicats reflets verts, témoin de sa fraîcheur et de son éclat. Au nez, PURE. Blanc s'ouvre sur de délicates notes de fruits jaunes mûrs, pêche de vigne, abricot, et melon. Des arômes subtils de poire, de miel et une note discrète de garrigue s'ajoutent au nez. En bouche, le vin séduit par son équilibre entre rondeur et fraîcheur avec des saveurs de fruits jaunes. Une belle finale fruitée et aromatique, avec cette signature méditerranéenne qui fait tout le caractère de PURE. Blanc.





TERROIR

Les vignes, âgées de près de 40 ans, poussent sur du calcaire érodé à forte teneur en sable et en fer, ce qui donne aux sols leur couleur ocre caractéristique.

VINIFICATION & DESCRIPTION

Vendangés tôt le matin, les raisins sont refroidis afin de préserver leur fraîcheur naturelle et d'éviter toute oxydation. Un pressurage rapide des raisins fraîchement foulés favorise légèreté et fruit. La fermentation se déroule en cuves inox, de façon spontanée avec les levures indigènes. Le contrôle de température apporte une aromatique plus complexe. Une fermentation malolactique partielle (25 %) vient équilibrer l'ensemble.

ACCORDS METS & VIN

Un vin blanc qui accompagne avec élégance une cuisine généreuse et méditerranéenne. Il s'accorde particulièrement bien avec un chèvre frais au miel et au thym, ou une salade de chèvre chaud agrémentée de pêche, noix et miel. Une volaille rôtie accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons. Côté mer, il trouvera également sa place auprès d'un poisson grillé comme une dorade rôtie avec fenouil et citron confit ou des noix de Saint-Jacques, dont la délicatesse soulignera sa fraîcheur. Un compagnon parfait pour les fromages de chèvre frais comme du Banon, du crottin ou une tomme de chèvre affinés.