

Gramiller
Frédéric Julian
99 route du Stade 84110 Rasteau

RÊVE BLANC 0024

Bourboulenc & clairette



+ **Terroirs & cépages**

Bourboulencs et clairettes conduits en gobelets palissés sur la terrasse caillouteuse des *plans* à Sablet.

+ **Appellation**

Vin de France.

+ **Maturité**

Les raisins sont vendangés dès que les baies laissent apparaître des arômes de fruits.

+ **Vinification**

Les bourboulencs et les clairettes sont pressés séparément, débourbés au froid. Une partie des bourboulencs est vinifiée dans une barrique de 300 L, le reste est vinifié en cuve inox à 17°C.

+ **Fermentation malolactique**

Le taux d'acide malique étant bas, j'ai laissé faire la fermentation malolactique.

+ **Assemblage**

Après 7 mois d'élevage, au mois d'avril, la barrique et les cuves ont été assemblées.

+ **Conditionnement**

Filtration fine et mise en bouteille en avril.