



FAMILLE  
**PIERRE USSEGLIO**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# L'Unique blanc



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, et limoneux

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré

L'encépagement de notre Unique Blanc 2022 :



Clairette Blanche : 50%

Rolle : 50%



Notre Unique blanc est élaboré de façon traditionnelle, les vignes sont jeunes. Le raisin est récolté manuellement, non éraflé.

Suivie d'un pressurage direct. La fermentation est suivie par thermo-régulation et dure 15 à 20 jours. Les vins sont élevés en cuve inox sur une période de 6 mois puis mis en bouteille.



Vivacité, élégance et équilibre sont les mots qui caractérisent notre Vin de France L'unique blanc. Le nez est marqué par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique, longueur avec une belle vivacité. Un été chaud mais non caniculaire suivit de quelques épisodes pluvieux, nous donne un parfait équilibre dans ce vin.



Apéritif,  
Fromages,  
Fruits de mer



9 à 12°C



12 mois  
d'élevage



Garde 2 à  
3 ans