

JARDIN DES NAUTES

AOP Luberon Blanco 2020



El termino «Naut» en griego antiguo significa «marino o marinero». En la Galia (Francia en la antigüedad), los Nauts eran una hermandad de marineros que navegaban los ríos de Francia. Eran armadores y comerciantes y desarrollaron el comercio facilitando los intercambios entre las ciudades francesas. Este comercio permitió a los viticultores dar a conocer el fruto de su trabajo por todo el país, distribuyendo sus vinos con ayuda de grandes ánforas de terracota.

Hábiles negociadores, los Nautas se enriquecieron rápidamente y trajeron de vuelta a casa riqueza bajo muchas formas. Se les conocía por construir suntuosas residencias con jardines exuberantes, repletos de obras únicas y objetos de excepción.

Nuestra cosecha “Jardin des Nautes” desea homenajear a esta hermandad dedicándole un vino equilibrado y goloso que se distingue por su persistencia aromática y su elegancia.

- **Variedades** : 80% Garnacha, 10% Ugni Blanc, 10% Clairette.
- **Tipo de suelo** : arcillo-calcáreo.
- **Alcohol** : 13% vol.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Vinificación y elaboración** : las uvas, recolectadas en el frescor de la noche, realizan fermentaciones a baja temperatura, así como 15 semanas de crianza sobre lías permitiendo un desarrollo aromático óptimo
- **Notas de cata** : vestido amarillo claro límpido. Bouquet complejo de flores blancas y de frutas blancas. Lleno, tierno y pleno en boca, ofreciendo una interesante persistencia aromática.
- **Temperatura ideal de servicio** : 10°C - 12°C.