

Domaine Dambrun 2025

IGP Vacluse
Blanc



30% Grenache Blanc
30% Chardonnay
20% Clairette
5% Roussanne
5% Marsanne
5% Viognier
5% Ugni Blanc



domaine
Dambrun

Terroir :

Terroir argilo-sableux calcaire, très caillouteux, favorisant des blancs frais, tendus et minéraux.

Notre Chardonnay d'altitude, cultivé sur les contreforts calcaires du Ventoux, se marie subtilement avec nos cépages traditionnels implantés sur des sols argilo-sableux. Cet assemblage de cépages et de terroirs apporte toute la singularité, la richesse et l'élégance à notre vin.

Altitude :

Entre 100 et 450m d'altitude

Vendanges :

Vendanges manuelles en caisses de faible contenance, tri à la cueillette et au chai.

Vinification & élevage :

Pressurage pneumatique à faible intensité. Fermentations naturelles (levures indigènes) à basse température en demi-muids de 2 à 3 vins. Élevage de 9 mois en demi-muids. Fin d'élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et favoriser l'expression du fruit.

Rendement : 20hl/ha

Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans

Commentaire de dégustation :

Élégant mariage de Grenache Blanc, de Clairette et de Chardonnay d'altitude, complété par d'autres cépages méridionaux. Cet assemblage donne naissance à un vin à la fois précis, minéral et raffiné. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches, tandis que la bouche révèle une belle tension, soutenue par une trame saline et de délicates notes iodées qui lui confèrent fraîcheur, dynamisme et une belle allonge. Cet équilibre entre éclat aromatique et minéralité laisse présager un beau potentiel de garde. À table, il accompagne aussi bien les poissons, crus ou cuits, que les viandes blanches et les fromages. Sa fraîcheur et son équilibre en font également un vin idéal à partager dès l'apéritif.

TAV : 13%