Réserve Bessons Dupré, AOP Vacqueyras, Blanc, 2024

AOP Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Réserve Bessons Dupré représente l'authenticité et la générosité des vins de Vacqueyras. Implantées dans le décor grandiose des Dentelles de Montmirail, nos parcelles se situent sur des coteaux caillouteux et des terrasses aux sols de galets roulés qui procurent finesse et élégance à cette cuvée.

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale et aux heures les plus fraîches de la journée. Macération pelliculaire à froid (10°) pour extraire le fruité et la rondeur.

CÉPAGES

Viognier, Roussanne, Marsanne

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Nez intense de fleurs blanches délicates évoluant sur des notes de fruits exotiques. En bouche, bel équilibre entre vivacité et rondeur pour un vin racé.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, poisson au beurre blanc, une truite meunière, volaille à la crème, salade estivale.

CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

E0Q42F

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.