



Nos Grands Vins, Vacqueyras blanc 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion.

SITUATION

Nos vignes sont situées entre le village et le plateau des Garrigues

TERROIR

Nous assemblons des parcelles de différents terroirs afin de représenter pleinement la richesse de l'appellation en blanc

À LA VIGNE

Récolte manuelle à maturité optimale aux heures les plus fraîches de la journée

VINIFICATION

Fermentation à basse température et vinification visant à exprimer le fruit & la fraîcheur

ÉLEVAGE

4 mois sur lies fines en pièces de chêne de 225l pendant 4 mois

CÉPAGES

Roussanne, Grenache blanc, Viognier

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

13% VOL.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Abricot, fruits exotiques et vanille au nez. Des arômes que l'on retrouve en bouche, dans un ensemble rond et soyeux. La finale, sur une note de pamplemousse, est longue et délicate.

ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de saint jacques truffé, poularde de Bresse à la crème...



AGRICULTURE
CONVENTIONNELLE

