

VACQUEYRAS

REFLETS DE L'ÂME BLANC

2019

ACCORDS METS ET VINS

Ce Vacqueyras blanc sera idéal avec vos repas de fêtes...
Homard, langoustes et Saint-Jacques...

ENCÉPAGEMENT

Grenache blanc, Roussanne, Marsanne

TERROIR

Idéalement situées sur le plateau des garrigues Sarrianaïses, nos vignes bénéficient d'un sol argileux, composé de cailloutis d'origine alluvionnaire, associé au climat méditerranéen avec ses hivers froids, ses étés brûlants et le fameux Mistral... C'est ce Terroir qui permet l'élaboration de vins blancs équilibrés, offrant une belle fraîcheur et de l'ampleur en bouche.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés fin Août le matin afin de conserver leurs fraîcheurs.

La fermentation alcoolique s'effectue à basse température.
Elevage en barrique

DÉGUSTATION

Robe pâle, reflets dorés. Le nez est complexe et aromatique sur des notes de citrons confits, de fruits jaunes et de gingembre. La bouche est riche, équilibrée, toute en longueur. Très joli vin blanc.



Jancis
Poisson

JEB DUNNUCK



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol14%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 5 ans