VACQUEYRAS

REFLETS DE L'AME BLANC

2020

RÉCOMPENSES

-Jeb Dunnuck : 92/100
-Jancis Robinson : 15/20
-Wine enthusiast : 91/100

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 Sarrianaises, 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 Aout le matin afin de conserver leurs fraicheurs.
La fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Elevage en barrique

DÉGUSTATION

Robe pâle, limpide et brillante. De l'éclat et du style. Notes de pêche de vigne, d'abricot et de poivre gris. Bouche équilibrée, charnu et dynamique à la fois.

Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

Alc/vol13.5%
Servir entre 10° et 12°
Garde de 5 ans

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil