

VACQUEYRAS

REFLETS DE L'ÂME BLANC

2023

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

DÉGUSTATION

Robe cristalline aux reflets argentés. Joli expression aromatique, sur les agrumes, la tarte de citron, la badiane et les fleurs jaunes. Déroulement long, élégant à la finale minérale.



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 5 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil