

VACQUEYRAS

REFLETS DE L'ÂME BLANC

2025

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

Jolie robe brillante, couleur or pâle. Belle expression aromatique, le boisé bien intégré soutient parfaitement la gourmandise et la complexité de ce vin. La bouche est ample et élégante, avec une belle longueur.



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10°C et 12°C

Garde de 5 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil