

VACQUEYRAS TRADITION BLANC

2021



ENCEPAGEMENT :

Viognier, Grenache Blanc, Roussanne et Marsanne

VIGNES :

Deux parcelles plantées peu après la création du Domaine, sur les sables de Safres du versant sud du plateau des Garrigues. Assemblage fait dès la plantation.

VENDANGE:

Les grappes sont ramassées à la main, dans des caisses, à la fraîcheur du matin.

VINIFICATION

Arrivées en cave, les grappes sont mises aussitôt dans le pressoir. Le jus obtenu est descendu à basse température pour le débarrasser des bourbes grossières.

Puis, le jus clair est mis en cuve et en Dames Jeanne où la fermentation alcoolique va durer une dizaine de jours. Cette fermentation terminée, le vin va se décanter grâce au froid de l'hiver toujours en cuve et en Dames Jeanne jusqu'en Mars, mois de la Mise en Bouteilles.

DEGUSTATION

A l'œil : Jolie teinte pâle aux reflets argentés.

Au nez : Premier nez minéral sur des notes d'abricot sec, de chèvrefeuille et de réglisse.

En bouche : La bouche est dense et fraîche, joliment équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster à l'apéritif avec un caviar d'aubergines ou des légumes à l'anchoïade.

Une bourride, des noix de Saint-Jacques ou des ris de veau aux morilles.

Des fromages de chèvre affinés du Ventoux.

Vin élaboré sans ajout de produits d'origine animale.

Alc./vol

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans

Contient des Sulfites

Produit en France



21€