

VACQUEYRAS BLANC

Cuvée Blanche 2023

Assemblage : Grenache blanc 35%, Roussanne 35%, Viognier 30%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14 % vol.

Vinification : Après un égrappage total, la période de fermentation se fait pendant 5 semaines, à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Robe jaune or, limpide et brillante. Nez très intense sur les fruits jaunes tels que la pêche, l'abricot, et la mangue. En bouche, l'attaque est douce sur des arômes de poires . En milieu de bouche beaucoup de rondeur sur les fruits jaunes. Un gras léger et texturé rend ce vin gastronomique très intéressant avec une belle longueur.

Labels viticoles : HVE (Haute Valeur Environnementale)

Récompense :

Médaille d'Argent du Concours des Vins des Vignerons Indépendants 2024

