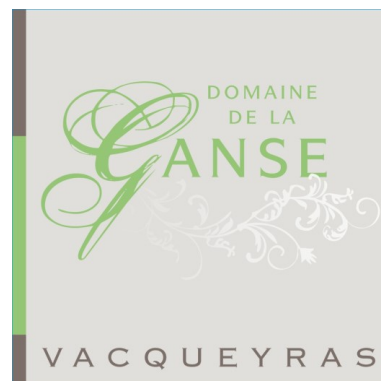


AOP VACQUEYRAS BLANC 2020



Cépage : Grenache Blanc - Clairette - Marsanne

Production : 14 Hl

Récolte : Manuelle début Septembre.

Vinification : Presse directe de grappes éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis pour 1/3 en Fût neuf et 2/3 en cuve inox et la fermentation débute.

Elevage : 1/3 en fût pendant 4 mois et 2/3 en cuve inox thermorégulée.

Dégustation : **L'Œil** : De couleur jaune dorée limpide et claire. **Le Nez** : Notes florales, fleurs blanches et agrumes. **La bouche** : Onctuosité et douceur en attaque; belle acidité et des notes épicées en finale.

Conservation : 3 à 5 ans

Accord Mets Vins : Servir frais. C'est un blanc de gastronomie qui s'ac-cordera très bien avec des entrées telles que des flans de courgettes, du poisson et également avec des plats tels qu'un curry de légumes. Bonne dégustation !

