



## Le Penchant

A.O.P Vacqueyras Blanc

### Vignoble

2 Hectares situés sur la commune de Vacqueyras, dans le quartier de Bel Air, sur des terres de marne argileuse, au couchant.

### Cépages

50% Roussanne, 25% Viognier, 25% Clairette.

### Vendange & Vinification

Vendange manuelle, éraflée. Pressurage direct, débourbage, fermentation à froid en cuve inox.

### Élevage

100% Cuve inox. Élevage de 6 à 8 mois.

### Production

Environ 6500 bouteilles 75cl et magnums sur demande.

### Dégustation

Robe jaune pâle, notes florales et d'agrumes. Du gras en bouche, ce vin est complexe et fin. À servir entre 12° et 14° sur du poisson grillé, crustacés ou bien viandes blanches et fromages. À déguster dès à présent et peut se conserver de 3 à 4 ans.