



## AOP VACQUEYRAS BLANC 2018 Cuvée Blanche

- **Production** : 6000 bouteilles.
- **Cépages** : 25% Marsanne – 25% Grenache blanc  
25% Bourboulenc – 25% Viognier.
- **Terroir** : Argilo - calcaire – caillouteux.
- **Degré d'alcool** : 14°
- **Dégustation** :

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez discret de la jeunesse aux senteurs florales, agrumes avec une pointe anisée. La bouche est généreuse avec une belle acidité, sur des arômes mêlant pomelos, pêche blanche et en fin de bouche, apparaît la poire. La chair est fraîche, un peu minérale. Notes subtiles de citron confit et de miel. Un blanc typique du Sud !  
Servir frais, vers 10°C, sur un chèvre sec, c'est un pur bonheur !

- **Alliances mets** :
- Conseillé pour l'apéritif
- crustacés
- Tajine de poulet
- Picodon
- **Temps de garde** : 6 ans.
- **Température de service** : 14°C.

