



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Vacqueyras Blanc

Parfum d'Origine



Cépages : 60 % Clairette, 20 % Grenache blanc, 10 % Roussanne, 10 % Marsanne



Vinification : Récolte entièrement manuelle, pas d'éraflage, foulage à la réception. Pressurage direct (pressoir pneumatique), débordage à froid, fermentation longue à basse température, élevage en cuve, pas d'élevage en barrique.



Dégustation :

Visuel : La Robe est jaune pâle, limpide et brillante.

Nez : Au nez, on découvre un côté fruité et minéral, avec une bonne intensité.

Bouche : La bouche est agréable et fruitée, ronde et souple à la fois. Fraîcheur et vivacité donnent à ce vin tout son caractère.



Température de service :

À déguster entre 9 et 10 degrés.



Potentiel de Garde : 1-3 ans.



Parfum d'Origine est un vin harmonieux et équilibré, à partager avec des amis à l'apéritif autour d'un beau plateau de coquillages.

Il accompagnera à merveille un magnifique poisson au four, une belle volaille ou une bonne blanquette de veau, mais aussi un plateau de fromages de chèvre.