

## MAS DES RESTANQUES

J-L & J FARAUD - 713 Route de Carpentras - 84190 GIGONDAS 0490658087 -masdesrestanques@hotmail.fr www.masdesrestanques.com

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ: 11 ha dont 8 ha Vacqueyras (7 ha Vacqueyras rouge et 1 ha Vacqueyras blanc).

TERROIR: Argilo calcaire.

les Débats (Viognier, Roussanne, Marsanne) : Graviers, sablonneux

## VACQUEYRAS BLANC

CÉPAGES: - 55% Viognier,

- 25% Roussanne, - 20% Marsanne,

CUEILLETTE: Vendanges manuelles.

VINIFICATION: En demi-muids renouvelés par quart tous les ans, pendant environ 6 mois, vendange égrappée, bâtonnage journalier sur 30 jours, puis chaque semaine.

CONSOMMATION: - Idéale sur 1 à 3 ans.

- Conservation de 3 à 5 ans.

- SERVIR ENTRE 12° ET 14°.

CONSEILS: Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages.

