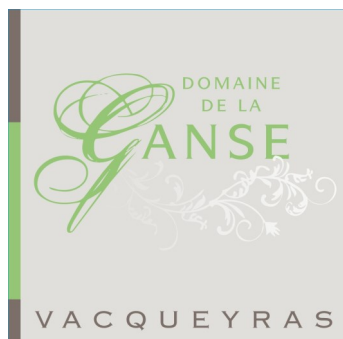


AOP VACQUEYRAS BLANC 2023



Cépage : 40% Grenache Blanc - 40% Clairette - 10% Marsanne - 10% Roussanne

Production : 19 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 vert avec des reflets dorés, brillant. **Le Nez** : Notes de citron confit, fruits blancs et fleurs blanches. **La bouche** : fraîcheur et élégance. Vivacité et persistance aromatique.

Conservation : 3 à 5 ans

Accord Mets Vins : Servir frais. C'est un blanc de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des flans de courgettes, des mets à l'asperge, du poisson et un curry de légumes. Bonne dégustation !



AOP VACQUEYRAS BLANC 2023



Cépage : 40% Grenache Blanc - 40% Clairette - 10% Marsanne - 10% Roussanne

Production : 19 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 vert avec des reflets dorés, brillant. **Le Nez** : Notes de citron confit, fruits blancs et fleurs blanches. **La bouche** : fraîcheur et élégance. Vivacité et persistance aromatique.

Conservation : 3 à 5 ans

Accord Mets Vins : Servir frais. C'est un blanc de gastronomie qui s'accordera très bien avec des entrées telles que des flans de courgettes, des mets à l'asperge, du poisson et un curry de légumes. Bonne dégustation !

