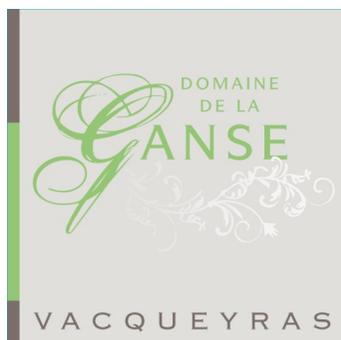


## AOP VACQUEYRAS BLANC 2023



**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.

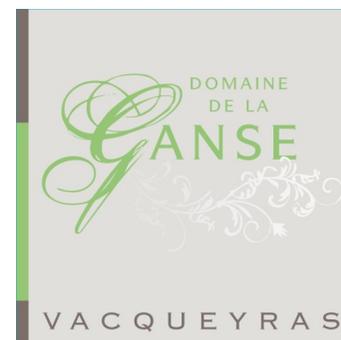
**Dégustation** : **L'Œil** : De couleur jaune vert avec des reflets dorés, brillant. **Le Nez** : Notes de citron confit, fruits blancs et fleurs blanches. **La bouche** : fraîcheur et élégance. Vivacité et persistance aromatique.

**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 !

