

L'Armes Blanches 2019

Vin de France

Cuvée confidentielle à la fraîcheur tranchante et aux notes d'agrumes pour un encépagement aux accents exotiques

Confidential cuvée with sharp freshness and citrus notes, made from some "exotic" grape varieties

Cépages 60% chenin, 20% roussanne, 20% vermentino

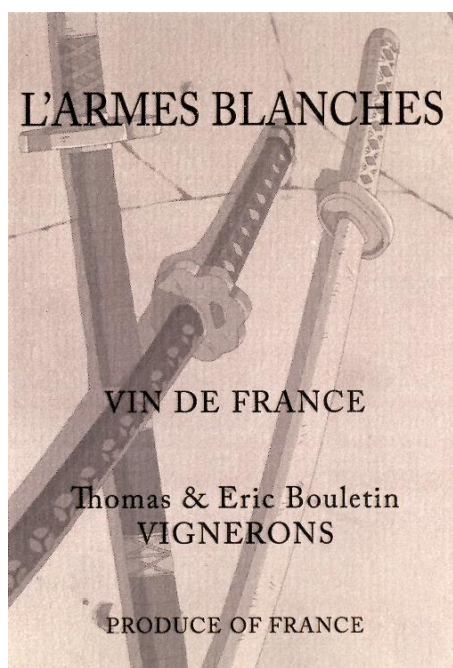
Sols argiles limoneux-calcaires, sols frais, lieu-dit La Pointe

Vendange le matin, les 2-3 septembre

Vinification et élevage pressurage direct, débourage de 24h, élevage 2/3 en cuve et 1/3 en barriques de 225 litres pendant 9 mois

Production mise le 22 juin 2020, 2 500 bouteilles environ

Accords mets et vins apéritif, carpaccio de Noix de St Jacques, poisson de rivière



Grapes varieties 60% chenin, 20% roussanne, 20% vermentino

Soils clay-limestone, silty and fresh soil, from the area known as « La Pointe »

Harvest on 2nd and 3rd Sept. in the morning

Vinification and ageing direct pressing, clarification, ageing for 2/3 in tank and 1/3 in 225 litre barrels during 9 months

Production bottling on 22nd June 2020, about 2 500 bottles

Food pairing apéritif, scallop carpaccio, river fish

ROUCAS TOUMBA

Eric Bouletton
Chemin des Aires 84190 Vacqueyras
Tél. : +33 (0)4 90 12 39 36
roucas.toumba@gmail.com
www.roucastoumba.com

