



VACQUEYRAS BLANC

Cuvée “Face aux Dentelles” 2025

Assemblage : Grenache blanc 35%, Roussanne 35%, Viognier 30%

Terroir : Argilo - Calcaire - Caillouteux

Teneur en alcool : 14 % vol.

Vinification : Après un égrappage complet, la fermentation dure 5 semaines à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation : Ce millésime exceptionnel, né d'un mariage subtil de Grenache blanc, Roussanne et Viognier sur un terroir argilo-calcaire caillouteux, offre une robe or limpide et un nez délicat aux arômes d'acacia, de tilleul, de fruits jaunes. Sa bouche, d'une intensité raffinée, révèle des notes de fleurs blanches, de coing et de pêche, portées par une rondeur gourmande et une minéralité subtile. Un vin structuré et vibrant, promesse d'un équilibre parfait entre richesse aromatique et vivacité. Une véritable pépite de Vacqueyras.

Labels viticoles : HVE (Haute Valeur Environnementale)

