

Grande Garrigue - Vacqueyras - Blanc - 2025

Grande Garrigue



Terroir Vacqueyras

Cette parcellaire de blancs se situe à proximité direct de Gigondas, à la limite du Cône de la Font des Papes. Le terroir de Vacqueyras est constitué de sables fins et agiles à la teinte beige clair. On y retrouve des fragments calcaires de petites tailles avec un système racinaire bien développé allant puiser ses ressources jusqu'à 2 mètres de profondeur.



Encépagement

20% Viognier

40% Grenache blanc

20% Clairette

20% Roussanne.



Vinification

Vinification et élevage en cuve inox. Pressurage direct à basse température. Mise en bouteille 6 mois après vendanges.



Dégustation

Sec et floral, on lui retrouve des arômes primaires de pamplemousse. En bouche, on ressent l'équilibre de ce vin entre vivacité et rondeur laissant apparaître des notes de jasmin et chèvre-feuille.



Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 4 ans.

Servir à une température de 10°C.



Accords mets et vin

Poissons à chair fine sauce agrumes échalotes, tarte tatin d'endives burrata

Contient des sulfites

