

# LE GRAPILLON D'OR

*Cette nouvelle cuvée de Vacqueyras blanc résulte d'une collaboration avec un domaine qui nous cède une petite partie de sa production afin d'étoffer notre gamme.*

*En effet, après de nombreuses dégustations, l'assemblage final s'impose, équilibre entre Harmonie aromatique de fruits blanc, d'agrumes et les arômes subtils d'un élevage sur lies fines en barriques.*

## AOP VACQUEYRAS Blanc 2018



**Cépages:** 45% Clairette, 30% Roussanne,  
15% Grenache blanc, 10% Viognier

**Degré:** 13%

**Terroir:** Argilo Calcaire (garrigues)

Rendement: 35 Hl / Ha

**Vinification:** Traditionnelle, issue de vendange manuelle triée et éraflée en totalité. Macération pelliculaire et pressurage. Elevage sur lies fines en barriques.

**Notes de dégustation:** Une jolie robe dorée, limpide et brillante, ce vin présente un nez riche et complexe, notes de fruits blanc, de pêche mêlée à des notes de vanille et d'agrumes. La bouche est à la fois charnue, fraîche et équilibrée. Une finale longue toute en finesse et en élégance.

**Idéal à déguster avec:** En apéritif, avec des sushis, du tartare de poissons, une poêlée de St Jacques au beurre safrané, d'un poulet à la crème, du fromage de chèvres.

