

L'orée du Bois 2017

Appellation : AOC Vacqueyras

Mode de conduite : En conversion biologique

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages : 1/3 Roussanne, 1/3 Clairette, 1/3 Viognier.

Potentiel de garde : 10 ans

Teneur en alcool : 13,5%

Volume de production : 11 hl, soit 1500 bouteilles

pH : 3.5

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

L'Orée du Bois 2017 est notre premier vin blanc. Il est issu de jeunes vignes plantées à l'acquisition du domaine en 2013. C'est un vin de caractère, avec beaucoup de corps, qui vous séduira par son équilibre et son élégance. C'est la cuvée idéale pour l'un de vos repas de fête, et comme nous aimons à le dire, c'est un vin qui mérite que l'on cuisine pour lui !

Terroir : Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux se compactent trop. Les blancs sont plantés en limite de propriété, à l'Orée Sud-Est du domaine. Ces vignes bénéficient de la rosée du matin et de belles journées ensoleillées, qui assurent une belle maturation des baies.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées à l'achat du domaine, en 2013. Elles ont été plantées en palissage. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Vinification : En cave, la récolte est envoyée en grappes entières dans le pressoir pour un pressurage direct. Le jus est ensuite envoyé pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves inox. La fermentation débute naturellement, sans ajouts de levures ou d'enzymes. Dans les demi-muids, les lies sont battues régulièrement pour donner de la matière. L'élevage se poursuit pendant 6 à 8 mois. Ce vin n'a pas connu de fermentation malo-lactique.

Dégustation : Au premier nez, cette cuvée révèle une légère note boisée qui s'estompera avec l'âge. Des notes florales et de fruits jaunes dominent ensuite (pêche jaune et abricot), et nous les retrouverons également en bouche. Avec beaucoup de matière, les arômes restent longtemps en bouche et se dévoilent dans le verre au fil de la dégustation.

Accords mets & vins : Ce vin s'accordera à merveille sur des produits dits "gras". Parfait pour un repas de fête, il se mariera parfaitement avec un foie gras, mais également avec un tartare de poisson blanc aux fruits exotiques. Lorsqu'il s'ouvre d'avantage, il sublimerait une poularde en sauce blanche, un poisson en bisque, ou un beau plateau de fromage.

Conseil de service : Sortir la bouteille du frigo 1 heure avec le service.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

VACQUEYRAS

