



CHÂTEAU  
**BOIS D'ARLÈNE**  
V A C Q U E Y R A S

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2018

Cépages : 34% Roussanne, 33% Clairette, 33% Viognier

Teneur en Alcool : 13.5% vol

Nombre de cols : 2 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

## L'ORÉE DU BOIS

### Dans les vignes

Sur des terrasses recouvertes de gros galets alluvionnaires de l'Ouvèze, ces vignes bénéficient de la rosée du matin et de belles journées ensoleillées, assurant une maturité optimum.

Depuis 2013, nous nous attignons à gérer le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées à l'achat du domaine, en 2013. La vendange est effectuée manuellement, à parfaite maturité et en cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

### Dans le chai

La vendange arrive en grappes entières dans le pressoir pour un pressurage direct. Les raisins sont soumis à une courte macération pelliculaire. Une partie du jus est ensuite transféré en demi-muids et une autre en cuves inox. Dans les demi-muids, les lies sont bâtonnées régulièrement pour donner de la matière. L'élevage se poursuit pendant 6 à 8 mois. Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

### En service, et en accord...

Accords mets & vins : nous vous conseillons de l'associer avec des produits "gras" comme sur des produits très fins : tartare de poisson blanc aux fruits exotiques. Davantage aéré, il sublimerait notamment une poularde en sauce blanche, un poisson avec sa bisque de crustacés, ou un beau plateau de fromages.

Conseil de service : sortir la bouteille du frais 15 minutes avec le service.

### Notre avis

Un vin de caractère, avec beaucoup de corps, qui vous séduira par son équilibre et son élégance. C'est la cuvée idéale pour vos repas festifs, et comme nous aimons à le dire, c'est un vin qui mérite que l'on cuisine pour lui !

