



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



IGP : Méditerranée

Millésime : 2020

Cépages : 40% Vermentino, 40% Viognier, 20% Piquepoul.

Teneur en Alcool : 13% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

## LA COMTESSE

### Dans les vignes

Situé à côté de l'étang du domaine, ce terroir dispose d'un ensoleillement important, et d'une humidité naturelle des sols.

Depuis 2013, nous gérons le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015, à une densité de 5000 pieds/hectare, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

### Dans le chai

La vendange est triée puis pressée à la suite d'une courte macération pelliculaire en pressoir pneumatique. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés.

La fermentation s'effectue en cuve inox. Le vin est élevé sur lies et bâtonné pendant quelques mois, pour lui permettre d'arriver à maturité délicatement. Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

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

Accords mets & vins : Ce vin s'accordera avec des produits de la mer tels que les crustacés et coquillages, ou les Tartares de poissons blancs et fruits exotiques et ceviches. Ou à l'occasion de vos apéritifs.

Conseil de service : sortir la bouteille du frais au moment du service.

### Notre avis

Un vin d'une grande fraîcheur, vif et minéral. Il vous séduira par sa gamme aromatique florale et fruitée, avec un bel équilibre en bouche.

