

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2020

Cépages : Roussanne - Clairette- Viognier

Teneur en Alcool : 14.5% 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, les vignes bénéficient de la fraîcheur matinale et de belles journées ensoleillées, assurant une maturité optimale.

Depuis 2013, nous cultivons le domaine dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement, sans recours aux désherbants ni aux pesticides.

Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées peu après notre arrivée sur le domaine, en 2013. La vendange est effectuée manuellement, à maturité, dans des cagettes afin d'éviter l'écrasement des baies et 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 : Idéal avec un risotto, des asperges, de la truffes, de noix de Saint-Jacques, une blanquette de veau aux morilles, Brillat Savarain aux truffes

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

Notre avis

Millésime 2020 une année équilibrée, marquée par des maturités lentes et régulière des raisins.

Des vins sur la fraîcheur et la vivacité, avec une belle tension qui soutient le fruit.

L'ensemble offre souplesse et harmonie, entre rondeur et équilibre sans lourdeur.

