



AOP : Vacqueyras

Millésime : 2019

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 : Idéal avec un risotto 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

Un millésime solaire d'une qualité remarquable. 2019 est complexes, laissant présager de longues gardes, tout en préservant la fraîcheur et la suavité. La finale est persistante, sur des notes de poivre blanc, et zestes d'agrumes mais sans amertume.

