CHÂTEAU
BOIS D'ARLÈNE
VACQUEYRAS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2024

Cépages : Roussanne, Clairette, Viognier

Date de vendange : 1.09.2024

Teneur en Alcool : 13.5% vol

Nombre de cols : 2 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

RESPIRE

Dans les vignes

Cette parcelle de jeunes vignes, située sur le terroir des garrigues de l'Étang de Vacqueyras, bénéficie d'un travail à la vigne sain et respectueux. On met un point d'honneur à adopter des pratiques durables qui préservent l'environnement et le vivant. Chaque geste à la vigne est réfléchi pour favoriser la biodiversité et maintenir l'équilibre naturel du sol. Les vendanges se font tôt le matin, pour récolter les raisins frais, à la main et les rentrer le plus rapidement possible en cave, afin de préserver toute leur fraîcheur.

Dans le chai

Les raisins sont récoltés en grappes entières, et pressés directement dans le pressoir. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés.
La fermentation s'effectue spontanément en cuve inox. Le vin est élevé sur lies et bâtonné pendant quelques jours, pour lui permettre d'arriver à maturité délicatement. Une portion des clairettes subit un bref vieillissement en fût de chêne, ce qui dure environ quelques mois.
Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

En service, et en accord...

Poissons & Fruits de mer : Tartare de daurade, ceviche, gambas grillées.
Viandes blanches : Volaille rôtie, veau en sauce légère, tajine de poulet aux citrons confits.
Fromages : Tomme de brebis, comté jeune, feta marinée.
Conseil de service : sortir la bouteille du frais et l'ouvrir

Notre avis

Le vin, comme la nature, fait partie du vivant. Inspirés par elle, nous œuvrons pour la préserver. "Respire" nous rappelle l'importance de prendre le temps de partager un verre, pour un moment de détente et de sérénité.