



Cru AOP Vacqueyras Blanc

Cuvée Esmée - 75 cl

Vin biologique



Issu de nos plus jeunes vignes situées sur le terroir de Vacqueyras, ce vin tout en légèreté et fraîcheur se déguste aussi bien en apéritif accompagné par exemple de tartines de pain de campagne grillées avec tapenade et tomates confites, qu'en accompagnement de poissons grillés aux herbes de Provence.

34% Roussanne , 33% Marsanne, 33% Bourboulenc

Température de service : 8°C

Appellation : Vacqueyras

Type : blanc

Nombre de cols produits : 1400

Superficie plantée : 0.38 ha

Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

Rendement : 29 hl/ha

Âge moyen des vignes : 5 ans

Vendanges manuelles

Terroir : Argile rouge caillouteuse et sol sablo-limoneux

Vinification : pressurage direct, pas de collage, filtration sur plaques

Elevage : 8 mois en cuves inox + un court passage en fût de chêne

Teneur en alcool : 13° vol.

Labels viticoles : Agriculture Biologique

Allergènes : Contient des sulfites

Allergènes (oeuf) : Ne contient ni oeuf
ni produit à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni
produits à base de lait