



# Vaudois

IGP des Maures – Blanc 2015

## GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

## RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

### ACCORDS METS ET VINS

Parfait en apéritif, il s'accommodera très bien d'une viande blanche ou d'un poisson grillé ou encore de coquillages.

**ASPECT VISUEL:** Robe or très pâle avec des reflets verts

**ASPECT OLEACTIF:** Nez expressif dans lequel se mêlent des notes florales, mentholées et anisées

**ASPECT GUSTATIF:** Attaque franche et vive, un beau volume. Les notes florales, mentholées et anisées qui se retrouvent cette fois entourées d'une belle onctuosité



100% Rolle (Vermentino)



0.50 HA / 10 ans



3'200 BTL / 48 HL/HA  
75cl



A consommer jeune



10-12°C