

V DE VAUDOIS

IGP DES MAURES - BLANC 2024



ROBE : Claire , lumineuse et dorée aux reflets verdâtres.



NEZ : Expressif, intense et aromatique. Des notes exotiques de citron et de pamplemousse laissent présager un vin vif et minéral.



BOUCHE : Attaque vive et nette, soulignée par une belle fraîcheur. De séduisantes notes de citron dominant en premier lieu, laissant place aux notes d'agrumes lui conférant une agréable longueur en bouche.



ACCORDS METS-VIN : Idéal en accompagnement de coquillages et crustacés, ils se mariera également parfaitement avec un poisson grillé comme le turbo ou la dorade.

CARACTÉRISTIQUES

FRUITÉ	★	★	★	★	★
ACIDITÉ	★	★	★	★	★
RONDEUR	★	★	★	★	★
ALCOOL	★	★	★	★	★
UMAMI	★	★	★	★	★

Degrés
11.5%
Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
2 ans

Service
8 - 10°C



100% ROLLE

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Les Rolles sont travaillés en plaine, sur des sols riches et légèrement sableux.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle, passage du raisin en chambre froide (4°C) pendant 24h.

Eraflage et pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée. Débourbage à froid (10°C) pendant 48h. Ajout de levure sélectionnée, puis fermentation alcoolique en cuve inox à basse température 16°C durant 15 jours.

